



Mini burgers au poulet effiloché

avec salade de chou acidulée

FAMILIALE 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

BONJOUR POULET EFFILOCHÉ!

Pressé? Voici une option bien plus rapide que le porc effiloché!



Cuisse/pilon de poulet



Concentré de bouillon de poulet



Assaisonnement BBQ



Vinaigre de vin blanc



Oignons verts



Salade de chou



Mayonnaise



Mini-pains à burger



Ketchup



Mélange printanier

COMMENCER ICI ▼

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les aliments.

Sortir

Plaque à cuisson, grande casserole, bol moyen, pinces, essuie-tout, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Cuisses/pilons de poulet	340 g	680 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Assaisonnement BBQ 🍷	1 c. à table	1 c. à table
Vinaigre de vin blanc	2 c. à table	4 c. à table
Oignons verts	2	4
Salade de chou	170 g	170 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Mini-pains à burger	10	10
Ketchup	2 c. à table	2 c. à table
Mélange printanier	56 g	56g
Sucre*	4 c. à thé	5 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. BOUILLIR LE POULET

Dans une grande casserole, combiner le **concentré de bouillon**, l'**assaisonnement BBQ**, **3 c. à thé** de **sucre**, **1/3 tasse** d'eau et **1 1/2 c. à table** de **vinaigre**. (**NOTE** : doubler le vinaigre pour 4 pers.) Porter à légère ébullition à feu moyen. Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Ajouter le **poulet** dans la casserole, puis couvrir. Bouillir le **poulet** jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 12 à 15 min.**



4. EFFILOCHER LE POULET

Une fois cuit, retirer le **poulet** à l'aide de pinces et le transférer sur une planche à découper propre ou dans un grand bol. (**NOTE** : laisser le liquide de cuisson dans la casserole.) En utilisant deux fourchettes, effiloche le **poulet** en bouchées moyennes.



2. PRÉPARER LA SALADE DE CHOU

Émincer les **oignons verts**. Dans un bol moyen, mélanger la **salade de chou**, la **mayo**, les **oignons verts**, le **reste** de **vinaigre** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Réserver.



5. FINIR LA SAUCE

Ajouter le **ketchup** dans la grande casserole avec le **liquide de cuisson**. Bien mélanger. Continuer à mijoter jusqu'à ce que le **liquide** réduise de moitié, de 4 à 5 min. Ajouter le **poulet effiloché** dans la casserole. Bien mélanger.



3. GRILLER LES PAINS

Couper les **pains** et les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Griller au **centre** du four jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 1 à 2 min. (**ASTUCE** : attention de ne pas les brûler!)



6. FINIR ET SERVIR

Garnir les **pains** de **poulet effiloché**, de **salade de chou** et de **mélange printanier**. Servir avec le **reste** de **salade de chou** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!