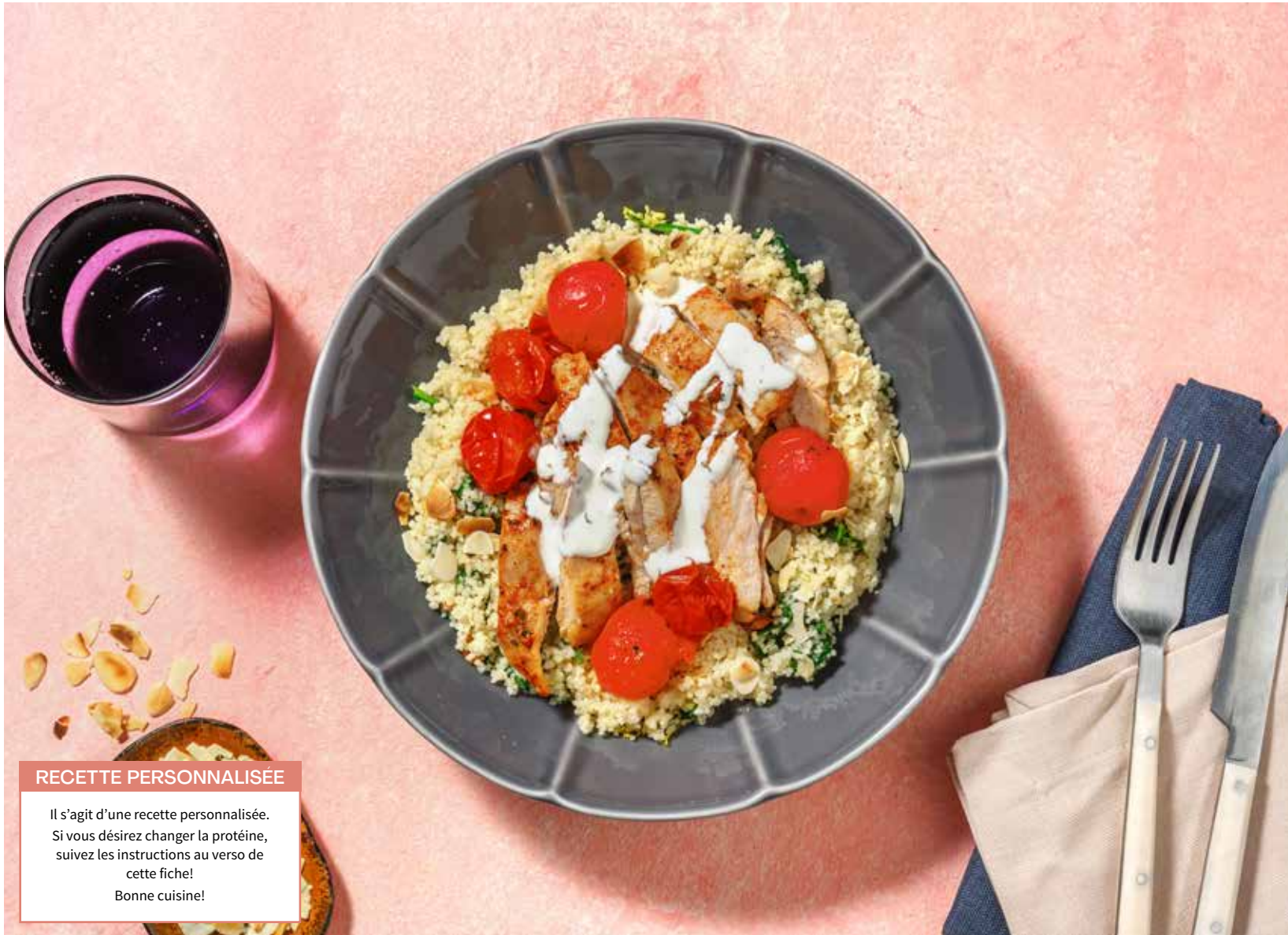


Hauts de cuisses de poulet glacés au miel et au harissa

avec couscous aux amandes et sauce à l'ail

Découverte

30 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Hauts de cuisses
de poulet



Poitrines de poulet



Couscous



Petites tomates



Bébés épinards



Citron



Gousses d'ail



Amandes, tranchées



Mayonnaise



Miel



Mélange d'épices
façon harissa



Concentré de
bouillon de poulet

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES FAÇON HARISSA

Cet assaisonnement de piment chili est largement utilisé dans la cuisine nord-africaine!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 5 (doubler la qté pour 4 pers.) :

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Relevé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, poêle moyenne allant au four, cuillères à mesurer, zesteur, casserole moyenne, petit bol, tasses à mesurer, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Hauts de cuisses de poulet *	280 g	560 g
Poitrines de poulet	2	4
Couscous	½ tasse	1 tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Citron	1	1
Gousses d'ail	1	2
Amandes, tranchées	28 g	28 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Miel	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange d'épices façon harissa	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	⅓ c. à thé	¼ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

• L'emballage sous vide garantit une fraîcheur maximale des aliments, mais peut légèrement faire changer leur couleur et leur donner une odeur plus prononcée. Chaque aliment retrouvera son état d'origine 3 min après l'ouverture de l'emballage.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.



Griller les amandes

- Ajouter les **amandes** sur une plaque à cuisson.
- Griller au **centre** du four de 2 à 3 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **amandes** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Réserver les **amandes** dans une assiette.
- Régler le four à la fonction Griller (temp. élevée).



Saisir le poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**.
- Chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **poulet**. Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Retirer la poêle du feu, puis napper le **poulet du mélange de harissa et de miel**. (**REMARQUE** : Le poulet finira de cuire à l'étape 5.)

Si vous avez choisi les **poitrines**, les préparer et les cuire en suivant les mêmes directives que celles pour les **hauts de cuisses**.



Préparer

- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier pour 4 pers.). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, combiner le **miel** et le **mélange d'épices façon harissa**.



Griller le poulet et préparer la sauce à l'ail

- Disposer les **tomates** autour du **poulet** dans la poêle. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer le poulet et les tomates avec précaution dans un plat de cuisson carré de 20 cm [8 po], ou de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Arroser les tomates de **1 c. à thé d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **saler et poivrer**.
- Griller au **centre** du four de 8 à 9 min, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent et que le **poulet** soit entièrement cuit**.
- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen la **mayonnaise**, l'**ail**, **2 c. à thé de jus de citron** et **⅓ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Cuire le couscous

- Dans une casserole moyenne, ajouter le **zeste de citron**, le **concentré de bouillon**, **⅓ tasse d'eau**, **1 c. à soupe de beurre** et **⅓ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Ajouter les **épinards**, puis remuer jusqu'à ce qu'ils tombent.
- Retirer la casserole du feu, puis ajouter le **couscous**. Bien mélanger.
- Couvrir et laisser reposer pendant 5 min.



Terminer et servir

- Séparer le **couscous** à la fourchette, puis incorporer les **amandes**.
- Trancher finement le **poulet**.
- Répartir le **couscous** dans les bols. Garnir de **poulet**, de **tomates** et de la **sauce restante** dans la poêle.
- Arroser d'un **filet** de **sauce à l'ail**.
- Arroser du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!