

# Poulet à l'érable enrobé de bacon

avec quartiers de pommes de terre tout garnis

Spéciale

35 minutes





Poitrines de poulet







Pommes de terre



Russet



Bébé chou frisé



Sirop d'érable

Cheddar, râpé



Assaisonnement



Vinaigre de vin blanc



Garniture à salade

### D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

# Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

9. 0001.00		
	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Oignons verts	2	2
Bébé chou frisé	56 g	113 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Garniture à salade	28 g	56 g
Huile*		
Sel et poivre*		

<sup>\*</sup> Essentiels à avoir à la maison

# 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.

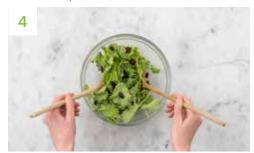
# Nous joindre

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



# Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de 1 c. à soupe d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la moitié de l'assaisonnement BBQ. Poivrer, puis bien mélanger. (REMARQUE: Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au centre du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (REMARQUE: Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



# Préparer la salade

Pendant que le **poulet enrobé de bacon** cuit, émincer les **oignons verts**. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, le **reste** du **sirop d'érable** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **chou frisé**, la **garniture à salade** et la **moitié** des **oignons verts**. Bien mélanger.



## Préparer le poulet

Pendant que les **quartiers de pommes de terre** rôtissent, sécher le **poulet** avec
un essuie-tout. Saupoudrer du **reste** de
l'assaisonnement BBQ. Poivrer, puis
enrouler **chaque poitrine** de **deux tranches de bacon**. (CONSEIL: Superposer 2,5 cm
[1 po] d'une tranche de bacon sur l'autre au
moment d'enrober le poulet les gardera en
place pendant la cuisson!)



#### Faire rôtir le poulet

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe d'huile (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le poulet enrobé de bacon. Saisir de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le poulet sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Verser la moitié du sirop d'érable en filet sur le poulet. Faire rôtir sur la grille du haut du four de 16 à 18 minutes, jusqu'à ce que le poulet soit entièrement cuit\*\*.



#### Terminer et servir

Lorsque les quartiers de pommes de terre sont cuits, les parsemer de fromage et du reste des oignons verts. Répartir le poulet enrobé de bacon, les quartiers de pommes de terre tout garnis et la salade dans les assiettes.

Le repas est prêt!

<sup>\*\*</sup> Faire cuire le bacon et le poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.