

Poulet croustillant

avec sauce de cuisson et pain à partager

Spéciale

45 minutes



Poulet en
crapaudine



Pommes de terre
Russet



Salade de chou



Petits pains artisan



Assaisonnement
BBQ



Mayonnaise



Concentré de
bouillon de poulet



Fécule de maïs



Persil



Vinaigre de vin blanc



Ail



Mozzarella, râpée



Ciboulette

BONJOUR POULET BBQ

Prolongez la saison du barbecue avec ce plat style rôtisserie!

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, couteau dentelé, pinceau à pâtisserie en silicone, casserole moyenne, essuie-tout, cuillères à mesurer, bol moyen, fouet, petit bol, tasses à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet en crapaudine	½	1
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Salade de chou	170 g	340 g
Petits pains artisan	2	4
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 cuire le poulet

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. **Saler et poivrer** les deux côtés du **poulet**. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Badigeonner de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 35 à 40 minutes (45 à 50 minutes pour 4 personnes), jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit.**



Préparer la sauce

Faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis l'**ail** et la **moitié** de la **ciboulette**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Ajouter le **mélange de fécule de maïs**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange épaississe légèrement. Couvrir pour garder chaud. Réserver.



Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Pendant que le **poulet** cuit, couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une autre plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre de 1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient dorées.



Préparer et faire cuire le pain

À l'aide d'un couteau dentelé, faire 8 coupes dans le sens de la largeur des **pains**, en laissant 0,5 cm (¼ po) intact au bas. Badigeonner **chaque pain de ½ c. à soupe d'huile**, puis farcir chaque coupe de **fromage** et du **reste** de la **ciboulette**. **Saler et poivrer**. Transférer le tout sur la plaque à cuisson contenant les **quartiers de pommes de terre**. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 4 à 5 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** ait fondu et que les **pains** soient chauds.



Assembler la salade de chou et préparer le mélange de fécule de maïs

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Hacher grossièrement le **persil**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un bol moyen, ajouter la **salade de chou**, la **mayonnaise**, le **vinaigre**, la **moitié** du **persil** et **½ c. à thé de sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer**. Bien mélanger. Réserver. Dans un petit bol, fouetter la **fécule de maïs**, les **concentrés de bouillon**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ** et **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes).



Terminer et servir

Découper le **poulet**. Ajouter le **jus de poulet** dans la casserole contenant la **sauce** et mélanger. Saupoudrer les **quartiers de pommes de terre** du **reste** du **persil**. Répartir le **poulet**, les **quartiers de pommes de terre rôtis**, la **salade de chou** et le **pain** dans les assiettes. Servir la **sauce** comme trempette.

Le repas est prêt!