

# Poulet croustillant

avec sauce de cuisson et pain à partager

Spéciale

45 minutes



Poulet en  
crapaudine



Pommes de terre  
Russet



Salade de chou



Pain à sous-marin



Assaisonnement  
BBQ



Mayonnaise



Concentré de  
bouillon de poulet



Fécule de maïs



Persil



Vinaigre de vin blanc



Purée d'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, bol moyen, couteau dentelé, pinceau à pâtisserie en silicone, casserole moyenne, papier parchemin, petit bol, fouet, essuie-tout, tasses à mesurer, cuillères 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
Pains à sous-marin	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
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Ciboulette	7 g	14 g
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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). 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 minutes après l'ouverture de l'emballage.

## 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.



## 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 la **purée d'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 **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une autre plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



## Préparer et faire cuire le pain

À l'aide d'un couteau dentelé, faire 8 coupes sur **chaque pain**, dans le sens de la largeur, 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 **potatoes** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Hacher grossièrement le **persil**. Hacher grossièrement le **persil**. 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**, le **concentré 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 **liquide de cuisson** dans la casserole contenant la **sauce** et mélanger. Parsemer les **quartiers de pommes de terre** du **reste** du **persil**. Répartir le **poulet**, les **quartiers de pommes de terre**, la **salade de chou** et le **pain** dans les assiettes. Servir la **sauce** comme trempette.

**Le repas est prêt!**