

Poulet croustillant

avec sauce de cuisson et pain à partager

Spéciale

45 minutes



Poulet en crapaudine



Pomme de terre
Russet



Mélange pour salade
de chou



Pain à sous-marin



Assaisonnement BBQ



Mayonnaise



Concentré de
bouillon de poulet



Fécule de maïs



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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet en crapaudine *	½	1
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Pain 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
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 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

** 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.

Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Parsemer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**, puis **saler** et **poivrer** les deux côtés.
- Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Arroser le **poulet** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Rôtir dans le **haut** du four de 35 à 40 min (45 à 50 min pour 4 pers.), jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**.



Préparer la sauce

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **purée d'ail** et la **moitié** de la **ciboulette**. Cuire pendant 1 min, 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 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Couvrir pour garder chaud. Réserver.



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Entre-temps, couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.



Préparer le pain à partager

- À l'aide d'un couteau dentelé, faire 8 coupes dans le sens de la largeur des **pains**, en s'arrêtant à 0,5 cm (¼ po) du fond.
- 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 les **pains** sur la plaque à cuisson contenant les **quartiers de pomme de terre**.
- Cuire dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient bien chauds.



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

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange pour salade de chou**, la **mayonnaise**, la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.) et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis 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 qté pour 4 pers.).



Terminer et servir

- Découper le **poulet**.
- Verser le **jus de cuisson restant** sur la plaque à cuisson dans la casserole contenant la **sauce** et bien mélanger.
- Répartir le **poulet**, les **quartiers de pommes de terre**, la **salade de chou** et le **pain à partager** dans les assiettes.
- Servir la **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!