



Poulet croustillant

avec sauce de cuisson et pain à partager

Spécial de Pâques

45 minutes



Poulet en
crapaudine +
½ | 1



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Mélange pour
salade de chou
170 g | 340 g



Pain à sandwich
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



Mélange pour
sauce
½ c. à soupe |
1 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 |
1½ tasse



Ciboulette
7 g | 14 g

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir le poulet

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

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis l'arroser de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**, puis **saler et poivrer** des deux côtés.
- Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 35 à 40 min (pour 4 pers., de 45 à 50 min), jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit**.

2



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Entre-temps, couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

3



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** (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un petit bol, fouetter la **moitié** du **mélange pour sauce** (toute la qté pour 4 pers.), les **concentrés de bouillon**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ** et **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau**.

4



Préparer la sauce

- Chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis la **purée d'ail**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter le **mélange de concentrés de bouillon**. Poursuivre la cuisson de 4 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la casserole du feu, puis couvrir pour garder chaud. Réserver.

* 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.

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

5



Gratiner les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Badigeonner chaque tranche de **½ c. à soupe** d'**huile**, puis parsemer 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.

6



Terminer et servir

- Découper le **poulet**. Verser le jus de cuisson restant sur la plaque à cuisson dans la casserole contenant la **sauce**, puis 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.