

Poulet enrobé de bacon

avec salade de maïs à la mexicaine

Spéciale

30 minutes



Poitrines de poulet



Tranches de bacon



Mais en grains



Tomates raisins



Ciboulette



Crème sure



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Pommes de terre rouges



Feta



Poivron vert



Sel d'ail

BONJOUR MAÏS À LA MEXICAINE

Aussi appelé « elote », ce mets populaire de cuisine de rue est garni de sauce crémeuse!

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, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet	2	4
Tranches de bacon	100 g	200 g
Mais en grains	113 g	227 g
Tomates raisins	113 g	227 g
Ciboulette	7 g	14 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pommes de terre rouges	300 g	600 g
Feta	28 g	56 g
Poivron vert	200 g	400 g
Sel d'ail	1 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).

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 rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis **poivrer**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



Préparer et faire la vinaigrette

Pendant que le **poulet** cuit, couper les **tomates** en deux. Émincer la **ciboulette**. Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, fouetter la **mayonnaise**, la **crème sure**, la **moitié** de la **ciboulette** et **1 c. à soupe** de **vinaigre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**.



Enrober le poulet

Pendant que les **potatoes** rôtissent, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Saupoudrer du **reste** du **sel d'ail**. **Poivrer** le **poulet**, puis enrouler **chaque poitrine** de **2 tranches de bacon**. (**CONSEIL** : Superposer les tranches de bacon de 2,5 cm (1 po) assure qu'elles tiendront sur le poulet!)



Faire griller les légumes

Une fois le **poulet** terminé, bien égoutter le **gras** de la casserole. Nettoyer à l'aide d'essuie-tout. Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter le **maïs** et les **poivrons** à la poêle sèche. Couvrir et faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant une fois à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'ils soient grillés ou doré foncé. Retirer la poêle du feu. Ajouter les **tomates**. **Salier** et **poivrer**. Réserver.



Faire cuire 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**. Faire poêler de 3 à 4 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le **poulet** sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 16 à 18 minutes, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit.**



Terminer et servir

Répartir les **légumes grillés** dans les assiettes. Napper de la **moitié** de la **vinaigrette**, puis garnir de **feta émietté**. Répartir le **poulet enrobé de bacon** et les **potatoes** dans les assiettes. Saupoudrer du **reste** de la **ciboulette**. Servir avec le **reste** de la **vinaigrette** comme trempette.

Le repas est prêt!