

Poulet farci au bacon et au fromage

avec quartiers de pommes de terre et salade de chou

Spéciale

45 minutes



Poitrines de poulet



Tranches de bacon



Chapelure italienne



Mayonnaise



Cheddar blanc, râpé



Mélange pour salade de chou



Pomme de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Mayo épicée



Moutarde de Dijon



Pomme Granny Smith



Chapelure panko

BONJOUR CHAPELURE ITALIENNE

Cette chapelure assaisonnée donne un enrobage parfaitement croustillant!

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, papier parchemin, cuillères à mesurer, grande poêle antiadhésive, cuillère à rainures, 2 petits bols, essuie-tout, assiette creuse, papier d'aluminium, grand bol, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Tranches de bacon	100 g	200 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayo épicée	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme Granny Smith	1	2
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le poulet et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

• 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 les pommes de terre

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



Paner et rôtir le poulet

- Dans une assiette creuse, ajouter la **chapelure italienne**, la **chapelure panko** et **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Bien mélanger.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**.
- Enrober tout le **poulet** de **mélange de mayonnaise** avec précaution.
- Presser **une poitrine de poulet** à la fois dans le mélange de **chapelure** pour la recouvrir de tous les côtés.
- Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Rôtir dans le **haut** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver.



Assembler la salade de chou

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en cubes de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **2 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Salier et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter la **pomme** et le **mélange pour salade de chou**, puis remuer pour enrober.



Préparer et farcir le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper **chaque poitrine de poulet** en son centre avec précaution, en laissant 1,25 cm (½ po) intact à l'autre extrémité.
- Ouvrir le **poulet** comme un livre. **Salier et poivrer** les deux côtés.
- Garnir un côté de **chaque poitrine de poulet** de **fromage** et de **bacon**. Refermer les **poitrines** par-dessus la **garniture**, en pressant fermement.



Terminer et servir

- Répartir le **poulet**, les **pommes de terre** et la **salade de chou** dans les assiettes.
- Servir la **mayo épicée** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!