

Poulet garni d'échalotes frites

avec légumes rôtis et sauce de cuisson

Familiale

30 à 40 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Hauts de cuisse de poulet



Poitrines de poulet



Mélange d'épices pour sauce



Pomme de terre Russet



Concentré de bouillon de poulet



Échalotes frites



Poudre d'ail



Courgette



Carotte

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES POUR SAUCE

Le mélange idéal pour épaissir les sauces et ajouter de la saveur à n'importe quel plat!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Hauts de cuisse de poulet	280 g	560 g
Poitrines de poulet	2	4
Mélange d'épices pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Échalotes frites	28 g	56 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Courgette	200 g	400 g
Carotte	170 g	340 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
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



Préparer les légumes

- Couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).
- Éplucher, puis couper la **carotte** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).



Cuire les pommes de terre

- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** et **3 c. à soupe** de **lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.
- **Saler et poivrer**, au goût.



Rôtir les légumes

- Entre-temps, sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **carottes** et les **courgettes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Assaisonner de la **moitié** de la **poudre d'ail**, **saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient légèrement croquants.



Commencer le poulet

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher le poulet avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**, puis assaisonner de la **moitié du reste** de la **poudre d'ail**.
- Ajouter à la poêle chaude **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **poulet**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Retirer la poêle du feu. Transférer le **poulet** dans une assiette. (**REMARQUE** : Le poulet finira de cuire à l'étape 5.)

Si vous avez choisi les **poitrines**, les préparer et les faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour les **hauts de cuisse**.



Préparer la sauce et terminer le poulet

- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) dans la même poêle, puis tourner jusqu'à ce qu'il fonde.
- Chauffer à feu moyen. Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce** et assaisonner du **reste** de la **poudre d'ail**, puis bien mélanger en fouettant pendant 30 s.
- Incorporer graduellement en fouettant **¾ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Porter à légère ébullition, en fouettant à l'occasion.
- Ajouter le **poulet** et le **jus restant** dans l'assiette. Poêler à couvert de 6 à 8 min, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. **Saler et poivrer**, au goût.



Terminer et servir

- Trancher le **poulet** finement.
- Répartir le **poulet**, la **purée** et les **légumes** dans les assiettes.
- Napper de **sauce**.
- Parsemer le **poulet** d'**échalotes frites**.

Le souper, c'est réglé!