

Poulet grillé à la portugaise

avec pommes de terre et salade

Grillade

Épicée (au goût) 35 Minutes



Poitrines de poulet



Mélange paprika-cumin-ail



Ail



Pommes de terre Russet



Mélange printanier



Petites tomates



Coriandre



Mayonnaise



Sauce piquante



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR PAPRIKA ET CUMIN

Ce duo d'épices aromatiques se retrouve dans de nombreuses cuisines du monde entier!

D'abord

- Avant de commencer, Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Guide pour la quantité d'épice à l'étape 3 (doubler la quantité pour 4 personnes) :

- Doux : 1 c. à soupe
- Moyen : 2 c. à soupe
- Épicé : 3 c. à soupe

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier d'aluminium, 2 grands bols, petit bol, essuie-tout

Ingrédients

	2 Personnes	4 Personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Mélange paprika-cumin-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ail	9 g	18 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Coriandre	7 g	14 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce piquante 🌶️	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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). 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 minutes après l'ouverture de l'emballage.

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.



Préparer

Peler, puis émincer ou presser l'**ail** (6 gousses pour 4 personnes). Couper les **tomates** en deux. Hacher grossièrement la **coriandre**. Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



Faire griller le poulet

Placer la **papillote de pommes de terre** d'un côté du gril, refermer le couvercle et faire griller à feu moyen-élevé de 18 à 20 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres. Ajouter le **poulet** de l'autre côté du gril. Badigeonner le poulet le **reste** de la **sauce** contenue dans le bol. Refermer le couvercle et faire griller de 5 à 8 minutes par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit **.



Préparer les pommes de terre

Dans un grand bol, ajouter les **potatoes de terre**, la **moitié** de l'**ail**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 personnes, en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.)



Préparer la salade et la mayo épicée

Pendant que le **poulet** et les **potatoes de terre** grillent, combiner dans un autre grand bol le **vinaigre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et **1 c. à soupe** de **sauce piquante** (doubler la quantité pour 4 personnes). (**CONSEIL** : Ajouter jusqu'à 1 c. à soupe pour 2 personnes ou 2 c. à soupe pour 4 personnes, si vous aimez vos plats épicés!)



Préparer le poulet

Dans le même grand bol (celui de l'étape 2), mélanger **2 c. à soupe** de **sauce piquante** (**REMARQUE** : Se référer au guide pour le niveau d'épice), le **mélange paprika-cumin-ail**, l'**ail restant**, **¼ c. à thé** de **sel** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Ajouter le **poulet** au grand bol et bien mélanger.



Terminer et servir

Trancher le **poulet** finement. Répartir la **salade**, les **potatoes de terre** et le **poulet** dans les assiettes. Parsemer de **coriandre**. Servir avec la **mayo épicée** comme trempette.

Le repas est prêt!