

# Poulet grillé à la portugaise

avec pommes de terre et salade

Grillade

Épicée

35 minutes



Poitrines de poulet



Mélange paprika-cumin-ail



Gousses d'ail



Pomme de terre Russet



Mélange printanier



Petites tomates



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 le gril du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le gril du barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

## Matériel requis

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

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Mélange paprika-cumin-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	3	6
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce piquante 🌶️	2 c. à soupe	4 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, 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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



### Préparer

- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).



### Faire griller les pommes de terre et le poulet

- Placer le **papillote de pommes de terre** d'un côté du gril. Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 18 à 20 min ou jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres.
- Ajouter le **poulet** de l'autre côté du gril. Badigeonner le **poulet** de **tout le reste** de la **marinade** contenue dans le bol.
- Fermer le couvercle du barbecue et faire griller de 5 à 7 min par côté ou jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit, en retournant une fois\*\*.



### Préparer les pommes de terre

- Dans un grand bol, ajouter les **pommes de terre**, la **moitié** de l'**ail**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). (**REMARQUE** : Faire 2 papillotes pour 4 pers., en utilisant 2 feuilles de papier d'aluminium par papillote.) Badigeonner le papier d'aluminium de **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.).
- Disposer le **mélange de pommes de terre** d'un côté du papier d'aluminium.
- Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller.



### Faire la salade et la mayo épicée

- Entre-temps, fouetter le **vinaigre** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) dans un autre grand bol.
- Ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **sauce piquante** dans un petit bol.



### Faire mariner le poulet

- Dans le même bol, mélanger le **mélange paprika-cumin-ail**, le **reste** de l'**ail**, **¼ c. à thé** de **sel**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **1 c. à soupe** de **sauce piquante** (doubler les quant. pour 4 pers.).
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Ajouter le **poulet** au bol contenant la **marinade**. Remuer pour enrober.



### Terminer et servir

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

## Le souper, c'est réglé!