

Poulet grillé et épis de maïs à la mexicaine

avec quartiers pommes de terre fumées

Grillade

30 minutes



Cuisses de poulet



Assaisonnement mexicain



Épis de maïs



Feta, émietté



Mayonnaise



Pommes de terre Russet



Mélange paprika-ail



Lime

BONJOUR MAÏS

Le mot aztèque pour désigner un épi de maïs est « elote »!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, zesteur, papier parchemin, 2 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Cuisses de poulet *	280 g	560 g
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Épis de maïs	2	4
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Mélange paprika-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lime	½	1
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-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les saupoudrer du **mélange paprika-ail**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Faire rôtir au **centre** du four de 24 à 26 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller le poulet

- Entre-temps, disposer le **poulet** sur l'autre côté de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et faire griller le **poulet** de 5 à 7 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Préparer

- Entre-temps, éplucher les **épis de maïs**.
- Zester la **moitié** de la **lime**, puis couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (utiliser la lime entière pour 4 personnes).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise**, le **feta** et le **zeste de lime**. **Saler** et **poivrer**, au goût. (**REMARQUE** : C'est votre sauce pour épis de maïs.)
- Réserver **½ c. à thé** d'**assaisonnement mexicain** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un petit bol.



Terminer les épis de maïs

- Lorsque le **maïs** sera cuit, transférer dans une assiette.
- Badigeonner la **sauce pour épis de maïs** sur le **maïs**.
- Saupoudrer de l'**assaisonnement mexicain réservé**.



Préparer le poulet et faire griller le maïs

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Dans un bol moyen, ajouter le **poulet**, le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** et **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Lorsque les **potatoes** seront presque à moitié cuites, ajouter le **maïs** sur un côté de la grille du barbecue.
- Refermer le couvercle et faire griller de 12 à 14 minutes, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.



Terminer et servir

- Répartir le **poulet**, les **épis de maïs** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **sauce pour épis de maïs** comme trempette.
- Arroser du jus d'un **quartier de lime**, au goût.

Le repas est prêt!