

Poulet grillé et maïs à la mexicaine

avec pommes de terre fumées en papillote

Grillade

30 minutes



Cuisses/pilons
de poulet



Assaisonnement
mexicain



Épis de maïs



Feta, émietté



Mayonnaise



Coriandre



Pommes de terre
rouges



Mélange paprika-ail



Lime

BONJOUR MAÏS

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

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 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, zesteur, papier d'aluminium, bol moyen, 2 petits bols, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Cuisses/pilons de poulet *	260 g ***	520 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
Coriandre	7 g	14 g
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Mélange paprika-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lime	1	2
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.

*** Poids minimal

• 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.

Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1 Faire griller les pommes de terre de terre

Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, ajouter les **potatoes de terre**, le **mélange paprika-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.)

Placer la papillote sur un côté de la grille du barbecue, refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres, de 20 à 22 minutes.



2 Préparer

Pendant que les **potatoes de terre** cuisent, éplucher le **maïs** et hacher finement la **coriandre**. Zester la **lime**. Couper la **moitié** de la **lime** en quartiers (utiliser la lime entière pour 4 personnes). Réserver **½ c. à thé d'assaisonnement mexicain** dans un petit bol. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.

Saler et **poivrer**. Saupoudrer le **reste** de l'**assaisonnement mexicain** sur le **poulet**, puis arroser de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Retourner pour bien enrober les deux côtés.



3 Faire griller le poulet et le maïs

Lorsque les **potatoes de terre** seront presque à mi-cuisson, ajouter le **poulet** et le **maïs** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et faire griller le **poulet** de 6 à 8 minutes par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.

Faire cuire le **maïs**, en le retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit tendre marqué, de 10 à 12 minutes.



4 Préparer la sauce pour maïs

Pendant que le **maïs** et le **poulet** cuisent, mélanger la **mayonnaise**, le **feta** et le **zeste de lime** dans un autre petit bol. **Saler** et **poivrer**.



5 Terminer les épis de maïs

Lorsque le **maïs** sera cuit, transférer dans une assiette. Badigeonner la **sauce** sur tout le **maïs**. Parsemer de l'**assaisonnement mexicain réservé** et de la **moitié** de la **coriandre**.



6 Terminer et servir

Répartir le **poulet**, les **épis de maïs** et les **potatoes de terre** dans les assiettes. Parsemer les **potatoes de terre** du **reste** de la **coriandre**. Servir le **reste** de la **sauce pour maïs** comme trempette, au goût. Servir avec les **quartiers de lime**.

Le repas est prêt!