

# Poulet parmigiana croustillant

avec salade italienne aux bébés épinards et aux poivrons

30 minutes



Poitrines de poulet



Mayonnaise



Chapelure panko



Poivron



Échalote



Sauce marinara



Parmesan



Bébés épinards



Vinaigre de vin rouge



Assaisonnement italien



Moutarde de Dijon

## BONJOUR POULET PARMIGIANA

*Nos parties préférées? Le fromage gratiné et la croûte croustillante du poulet!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, assiette creuse, papier d'aluminium, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet	2	4
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Poivron	160 g	320 g
Échalote	50 g	100 g
Sauce marinara	½ tasse	1 tasse
Parmesan	¼ tasse	½ tasse
Bébés épinards	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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.

## 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.*

—  
Il se peut que des ingrédients soient remplacés par des produits équivalents. Suivez la recette avec les ingrédients que vous avez reçus. Merci de votre compréhension.

À vos casseroles!

## Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



## Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper l'**échalote** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Ajouter la **chapelure panko** dans une assiette creuse. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Badigeonner de **mayonnaise** tous les côtés de **chaque poitrine de poulet**. Presser fermement **une poitrine de poulet** à la fois dans la **chapelure panko** pour qu'elle soit bien enrobée.



## Faire griller les légumes

Pendant que le **poulet** grille, ajouter les morceaux de **poivron** et d'**échalote** sur une autre plaque à cuisson. Arroser de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer **1 ½ c. à thé** d'**assaisonnement italien** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four jusqu'à ce que les légumes soient tendres, de 4 à 6 minutes.



## Faire poêler le poulet

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **poulet**. Faire poêler jusqu'à ce qu'il soit doré, de 3 à 4 minutes par côté. (**REMARQUE** : Le poulet finira de cuire à l'étape 3.) Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.



## Préparer la vinaigrette

Pendant que les **légumes** grillent, fouetter dans un bol moyen la **moutarde de Dijon**, le **vinaigre de vin rouge**, **1 c. à soupe** d'**huile** et **½ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**.



## Faire griller le poulet

Napper le **poulet** de **sauce marinara**, puis saupoudrer de **parmesan**. Faire griller au **centre** du four de 4 à 6 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** soit doré et que le **poulet** soit entièrement cuit.\*\*



## Terminer et servir

Ajouter les **légumes grillés** et les **épinards** au bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Répartir le **poulet parmigiana** et la **salade** dans les assiettes.

## Le repas est prêt!