

Poulet rôti en crapaudine style Buffalo

avec salade de pommes de terre à la vinaigrette ranch et salade verte

Spéciale

Épicée

40 minutes



Poulet en crapaudine



Sel assaisonné



Sauce piquante



Vinaigrette ranch



Pomme de terre rouge



Ciboulette



Moutarde à l'ancienne



Mélange roquette et épinards



Petites tomates



Citron



Céleri



Cheddar, râpé

BONJOUR VINAIGRETTE RANCH

Cette vinaigrette ranch acidulée est parfaite pour les salades de pommes de terre!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, 2 grands bols, papier parchemin, petite casserole, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet en crapaudine *	550 g	1 100 g
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sauce piquante 🍷	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pomme de terre rouge	480 g	900 g
Ciboulette	7 g	14 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Citron	1	2
Céleri	3	6
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 min 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Cuire les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de **assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen.
- Cuire à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter, puis transférer les **potatoes** sur une plaque à cuisson.
- Réserver au frigo pour refroidir.



Préparer la sauce Buffalo piquante

- Dans une petite casserole, faire fondre à feu moyen **1 ½ c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Retirer la casserole du feu.
- Ajouter la **sauce piquante**.
- **Saler**, au goût, et bien mélanger en fouettant. (**CONSEIL** : Si la sauce se sépare, fouetter de nouveau avant de servir!)



Rôtir le poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Arroser le côté peau de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Saupoudrer les deux côtés de **sel assaisonné** et de **poivre**, puis frotter le **poulet** pour l'enrober.
- Disposer le **poulet** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 30 à 35 min (de 40 à 45 min pour 4 pers.), jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**. (**CONSEIL** : Si la peau commence à trop dorer, couvrir le poulet de papier d'aluminium!)



Préparer la salade de pommes de terre

- Lorsque le **poulet** sera cuit, ajouter dans un autre grand bol la **vinaigrette ranch**, le **reste de la moutarde**, **½ c. à thé de sucre** et **1 c. à thé de jus de citron** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **potatoes**, le **fromage**, le **céleri** et la **ciboulette**.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Préparer et faire la vinaigrette

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Émincer la **ciboulette**.
- Couper le **céleri** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Presser la **moitié** du **citron**, puis couper le **reste** en quartiers.
- Dans un grand bol, ajouter **2 c. à thé de jus de citron**, **1 c. à thé de moutarde**, **½ c. à thé de sucre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



Terminer et servir

- Dans le bol contenant seulement la **vinaigrette**, ajouter les **tomates** et le **mélange roquette et épinards**. Bien mélanger.
- Couper le **poulet** en deux.
- Répartir le **poulet**, la **salade de pommes de terre** et la **salade verte** dans les assiettes.
- Arroser le **poulet** du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.
- Servir la **sauce Buffalo piquante** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!