



Poulet farci au fromage de chèvre et à la ciboulette

avec glaçage au chili doux

VARIÉTÉ 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Cuisses/pilons de poulet



Sauce au chili doux



Fromage de chèvre



Ciboulette



Haricots verts



Pomme de terre Russet



Épices de Montréal



Ail

BONJOUR SAUCE AU CHILI DOUX!

Une sauce sucrée et collante qui donne du mordant au poulet!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.
- Laisser 2 c. à table de beurre ramollir à température ambiante (dbl pour 4 pers).

Sortir

Papier parchemin, grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, papier d'aluminium, essuie-tout, petit bol, pinceau en silicone, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Cuisses/pilons de poulet	340 g	680 g
Sauce au chili doux	2 c. à table	4 c. à table
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Ciboulette	7 g	14 g
Haricots verts	170 g	340 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Épices de Montréal	1 c. à table	2 c. à table
Ail	3 g	6 g
Beurre*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer d'**épices de Montréal**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 21 à 23 min.



4. RÔTIR LE POULET

Badigeonner le dessus du **poulet** de **2 c. à thé** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis rôtir sur la grille du **bas** jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 15 à 16 min.** Pendant que le **poulet** rôtit, parer les **haricots verts**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, émincer la **ciboulette**. Dans un petit bol, combiner le **fromage de chèvre**, la **ciboulette** et **2 c. à table** de **beurre ramolli**.



5. CUIRE LES HARICOTS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **haricots**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **haricots** soient légèrement croquants, de 5 à 6 min. Ajouter l'**ail**. Cuire en remuant souvent, de 1 à 2 min. **Saler et poivrer**.



3. FARCIR LE POULET

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis **saler et poivrer**. Disposer le **poulet** à plat, côté lisse vers le bas, puis garnir d'une touche de **garniture au fromage** au **centre** des **cuisse**. Rouler de gauche à droite pour envelopper la **garniture**. Disposer le **poulet farci**, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.



6. GLACER LE POULET ET SERVIR

Lorsque le **poulet** est entièrement cuit, le badigeonner de **sauce au chili doux**, puis remettre au four sur la grille du **bas** jusqu'à ce que le **glaçage** soit collant, de 2 à 3 min. Répartir le **poulet farci**, les **pommes de terre** et les **haricots** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!