

Poulet rôti

avec purée onctueuse, légumes racines au four et pains au fromage

Spéciale

45 minutes



Poulet en crapaudine



Pain à sous-marin



Demi-glace de poulet



Fécule de maïs



Purée d'ail



Mozzarella, râpée



Pommes de terre Russet



Fromage à la crème



Sel au poulet



Persil



Carotte



Panais

BONJOUR SEL AU POULET

Ce mélange australien bien-aimé ajoute une délicieuse saveur umami à tout ce qu'il touche!

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, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, couteau dentelé, pinceau à pâtisseries en silicone, casserole moyenne, papier parchemin, 2 petits bols, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poulet en crapaudine	½	1
Pain à sous-marin	2	4
Demi-glace de poulet	2	4
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Fromage à la crème	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sel au poulet	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Carotte	170 g	340 g
Panais	180 g	360 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ tasse
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.



Faire rôtir le poulet

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Saupoudrer de la **moitié** de **sel au poulet**, puis de **¼ c. à thé de sel** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **poivrer**. Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire rôtir au **centre** du four de 35 à 40 minutes (45 à 50 minutes pour 4 personnes) jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**.



Préparer la sauce

Pendant que les **potatoes** cuisent, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **reste** de la **purée d'ail**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Dans un petit bol, fouetter **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes), la **demi-glace de poulet**, le **reste du sel de poulet** et la **fécule de maïs** jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé. Verser le **mélange** dans la casserole contenant l'**ail**. Faire cuire de 4 à 6 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Couvrir pour garder chaud. Réserver.



Faire rôtir les légumes racines

Pendant que le **poulet** rôtit, peler la **carotte** et le **panais**, puis les trancher en rondelles de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **carottes** et le **panais** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis parsemer de la **moitié** de la **purée d'ail**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 20 à 22 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **légumes** soient dorés. Une fois que les **légumes** sont tendres, transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud. (**REMARQUE** : Conserver la plaque à cuisson recouverte de papier parchemin pour l'utiliser à nouveau à l'étape 5!)



Préparer les pains au fromage

Hacher grossièrement le **persil**. À l'aide d'un couteau dentelé, faire 8 coupes dans le sens de la largeur de **chaque pain** en laissant 0,5 cm (¼ po) intact au bas. Dans un autre petit bol, ajouter la **mozzarella** et la **moitié** du **persil**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Farcir chaque coupe de **mozzarella**. Badigeonner **chaque pain** de **½ c. à soupe d'huile**, puis transférer les **pains** sur la même plaque à cuisson recouverte de papier parchemin (celle de l'étape 2). Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 5 à 6 minutes jusqu'à ce que la **mozzarella** fonde et que les **pains** soient chauds.



Préparer la purée onctueuse

Peler, puis 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** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**. Égoutter et remettre dans la même casserole hors du feu. Ajouter, le **fromage à la crème**, **1 c. à soupe de beurre** et **¼ tasse de lait** (doubler les quantités pour 4 personnes) à la casserole contenant les **potatoes**, puis à l'aide d'un presse-purée, écraser jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler et poivrer**. Couvrir pour garder chaud. Réserver.



Terminer et servir

Découper le **poulet**. Dans un grand bol, ajouter le **liquide de cuisson** contenu sur la plaque à la casserole contenant la **sauce** et fouetter pour mélanger. Répartir le **poulet**, les **légumes racines rôtis**, la **purée onctueuse** et les **pains au fromage** dans les assiettes. Parsemer les **légumes** du **reste** du **persil**. Napper la **purée de sauce**.

Le repas est prêt!