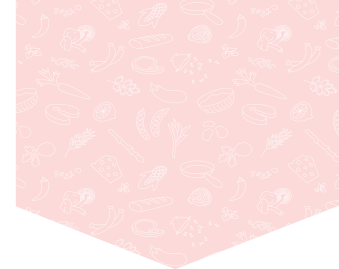




Sandwich « Rachel » au poulet

avec cornichon et salade de chou

FAMILIALE 30 minutes



Filets de poulet



Petit pain artisan



Salade de chou



Fromage suisse



Cornichon à l'aneth, en tranches



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Pomme de terre à chair jaune



Vinaigre de vin blanc



Épices à pastrami

BONJOUR SANDWICH « RACHEL »

Une version repensée d'un sandwich américain classique, typiquement composé de fromage suisse, de choucroute, et vinaigrette russe.

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Laisser ramollir 4 c. à table de beurre à température ambiante.

Sortez

2 plaques à cuisson, papier parchemin, petit bol, cuillères à mesurer, essuie-tout, 2 grands bols, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	4 pers
Filets de poulet	680 g
Petit pain artisan	4
Salade de chou	170 g
Fromage suisse	56 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	1
Mayonnaise	¼ tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à table
Pomme de terre à chair jaune	600 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table
Épices à pastrami	2 c. à table
Beurre non salé*	¼ tasse
Sucre*	1 c. à thé
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 trousse 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 joindre

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 quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **2 c. à table d'huile**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. GRILLER LE PAIN

Couper les **pains** en deux, les badigeonner de **½ c. à table de beurre**, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains du haut** de **fromage**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient brun doré, de 2 à 3 min.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, mélanger la **mayo**, la **moutarde**, le **vinaigre** et **1 c. à thé de sucre** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**. Réserver. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Dans un grand bol, mélanger le **poulet**, les **épices à pastrami** et **1 c. à table d'huile**.



5. PRÉPARER LA SALADE

Dans un autre grand bol, mélanger la **salade de chou** et **2 c. à table** du **mélange de mayo**. **Saler** et **poivrer**.



3. CUIRE LE POULET

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter le **poulet**. Cuire en retournant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 5 à 6 min.** (**ASTUCE**: cuire en 2 étapes au besoin!)



6. FINIR ET SERVIR

Garnir les **pains** de **salade de chou**, de **poulet** et de **cornichons**. Répartir les **sandwiches** et les **pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de **mayo** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!