



Sandwichs au poulet et au bacon suprêmes

avec frites de patates douces et salade

35 minutes



Poitrines de poulet
2 | 4



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pain artisan
2 | 4



Cheddar, râpé
¼ tasse | ½ tasse



Fromage à la crème
1 | 2



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pesto de poivrons rôtis
¼ tasse | ½ tasse



Patate douce
2 | 4



Mélange printanier
56 g | 113 g



Petites tomates
113 g | 227 g



Vinaigre de vin rouge
½ c. à soupe |
1 c. à soupe

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les quartiers de patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Éplucher, puis couper la **patate douce** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Rôtir le bacon

- Couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur.
- Sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir dans le **bas** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.
- Réserver sur une assiette recouverte d'essuie-tout.

3



Préparer et faire le fromage pimento

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Dans un grand bol, fouetter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.) et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. Ajouter les **tomates**, puis bien mélanger. Réserver.
- Dans un petit bol, mélanger le **mayonnaise**, le **pesto de poivrons rouges rôtis**, le **fromage cheddar** et le **fromage à la crème**. Réserver.

4



Préparer le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper **chaque poitrine de poulet** en son centre avec précaution, en laissant 2,5 cm (1 po) intact à l'autre extrémité. Ouvrir **chaque poitrine de poulet** comme un livre.
- **Saler et poivrer** de tous les côtés.

5



Cuire le poulet

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler de 5 à 7 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**.

6



Terminer et servir

- Lorsque le **bacon** sera cuit, couper les **pains** en deux. Griller directement dans le **bas** du four de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés.
- Dans le grand bol contenant les **tomates**, ajouter le **mélange printanier**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Étendre le **fromage pimento** sur les **moitiés de pain grillées**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **poulet** et de **bacon**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir la **salade** en accompagnement.

* 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.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.