



Schnitzels de poulet

avec pommes de terre à l'ail et salade printanière

40 minutes



Poitrines de poulet



Pomme de terre à chair jaune



Chapelure italienne



Mayonnaise



Mélange printanier



Vinaigre de vin rouge



Gousses d'ail



Raifort



Mini concombre



Moutarde de Dijon

BONJOUR SCHNITZEL

Une escalope tranchée finement et panée avant d'être frite!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, pellicule plastique, rouleau à pâtisserie, assiette creuse, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Chapelure italienne	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Gousses d'ail	1	2
Raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mini concombre	66 g	132 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Beurre non salé*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
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.

Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quatre.
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir dans le **bas** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en remuant à mi-cuisson.



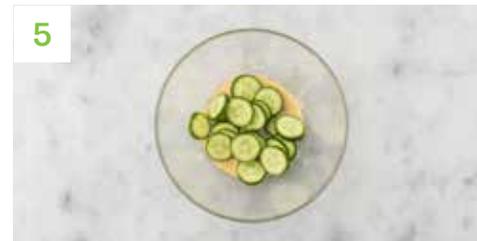
Faire cuire le poulet

- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Faire cuire le poulet en plusieurs étapes pour 4 pers., en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Faire poêler de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retirer la poêle du feu. Transférer le **poulet** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Faire cuire le **poulet** au **centre** du four de 12 à 14 min ou jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Préparer le poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Couvrir **chaque poitrine de poulet** d'une pellicule plastique.
- À l'aide d'un maillet, d'un rouleau à pâtisserie ou d'une poêle à fond épais, marteler **chaque poitrine de poulet** jusqu'à ce qu'elle ait une épaisseur de 1,25 cm (½ po).
- **Salier** et **poivrer**.



Préparer la salade

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon**, **1 c. à soupe d'huile** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **concombres**, puis remuer pour enrober. Réserver.



Enrober le poulet

- Ajouter la **chapelure** dans une assiette creuse.
- Enrober complètement le **poulet** avec la **moitié** de la **mayonnaise**.
- Presser fermement **une poitrine de poulet** à la fois dans la **chapelure** pour la recouvrir de tous les côtés.



Terminer et servir

- Dans un bol moyen, ajouter les **potatoes** de **terre**, **¼ c. à thé d'ail** et **½ c. à soupe de beurre** (doubler les quant. pour 4 pers.). Remuer délicatement jusqu'à ce que le **beurre** ait fondu et que les **potatoes** soient enrobées.
- Dans un petit bol, mélanger le **raifort**, le **reste** de la **moutarde de Dijon** et le **reste** de la **mayonnaise**.
- Ajouter le **mélange printanier** au grand bol contenant les **concombres** et la **vinaigrette**. Bien mélanger.
- Répartir les **potatoes** de **terre** à l'**ail**, la **salade** et les **schnitzels de poulet** dans les assiettes.
- Garnir les **schnitzels** de la **sauce au raifort**.

Le souper, c'est réglé!