

Tacos au poulet bulgogi

avec salade de pommes de terre style gamja jorim

Grillade

30 minutes



Cuisses/pilons
de poulet



Mélange mirin-soja



Ail



Huile de sésame



Oignons verts



Gingembre



Tortillas de farine
(15 cm [6 po])



Mayonnaise



Mélange printanier



Lime



Pommes de
terre Russet

BONJOUR GINGEMBRE

Peler le gingembre en le raclant avec le rebord d'une cuillère; il sera ainsi plus facile d'en atteindre les recoins nouveaux!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Bols moyen, passoire, zesteur, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, 2 grands bols, grande casserole

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Cuisses/pilons de poulet ♦	260 g***	520 g***
Mélange mirin-soja	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Huile de sésame	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ail	6 g	12 g
Gingembre	30 g	60 g
Oignons verts	2	4
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tortillas de farine (15 cm [6 po])	6	12
Lime	1	2
Mélange printanier	56 g	113 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Sucre*	1 c. à soupe	2 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.

*** Poids minimal

♦ 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, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel**. (**REMARQUE** : Utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes.) Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, 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.



Préparer la salade de pommes de terre

Dans un bol moyen, mélanger la **mayonnaise** et le **zeste de lime** au **reste** de la **marinade**. Bien mélanger. Réserver **1 c. à soupe** de **vinaigrette** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **potatoes** et la **moitié** des **oignons verts**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer

Pendant que les **potatoes** cuisent, zester, puis presser la **lime**. Émincer les **oignons verts**. Peler, puis émincer ou râper le **gingembre** et peler, puis émincer ou presser l'**ail**.



Faire cuire le poulet et réchauffer les tortillas

Disposer le **poulet** sur la grille du barbecue, puis refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit, de 6 à 8 minutes par côté**. Envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium. Déposer sur la grille à côté du **poulet**. Faire griller jusqu'à ce que les **tortillas** soient chaudes, en retournant la papillote une fois, de 5 à 6 minutes. Réserver hors du feu.



Faire la marinade

Dans un bol moyen, mélanger le **jus de lime**, l'**huile de sésame**, le **mélange mirin-soja**, l'**ail**, le **gingembre** et **1 c. à soupe** de **sucre** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Ajouter le **poulet** et la **moitié** de la **marinade** dans un grand bol. Bien enrober.



Terminer et servir

Mélanger dans un autre grand bol le **mélange printanier** et la **vinaigrette réservée** (dans le petit bol à l'étape 4). **Saler** et **poivrer**. Trancher le **poulet** finement. Répartir les **tortillas** dans les assiettes. Garnir de **poulet**, de **salade** et du **reste** des **oignons verts**. Servir la **salade de pommes de terre** en accompagnement.

Le repas est prêt!