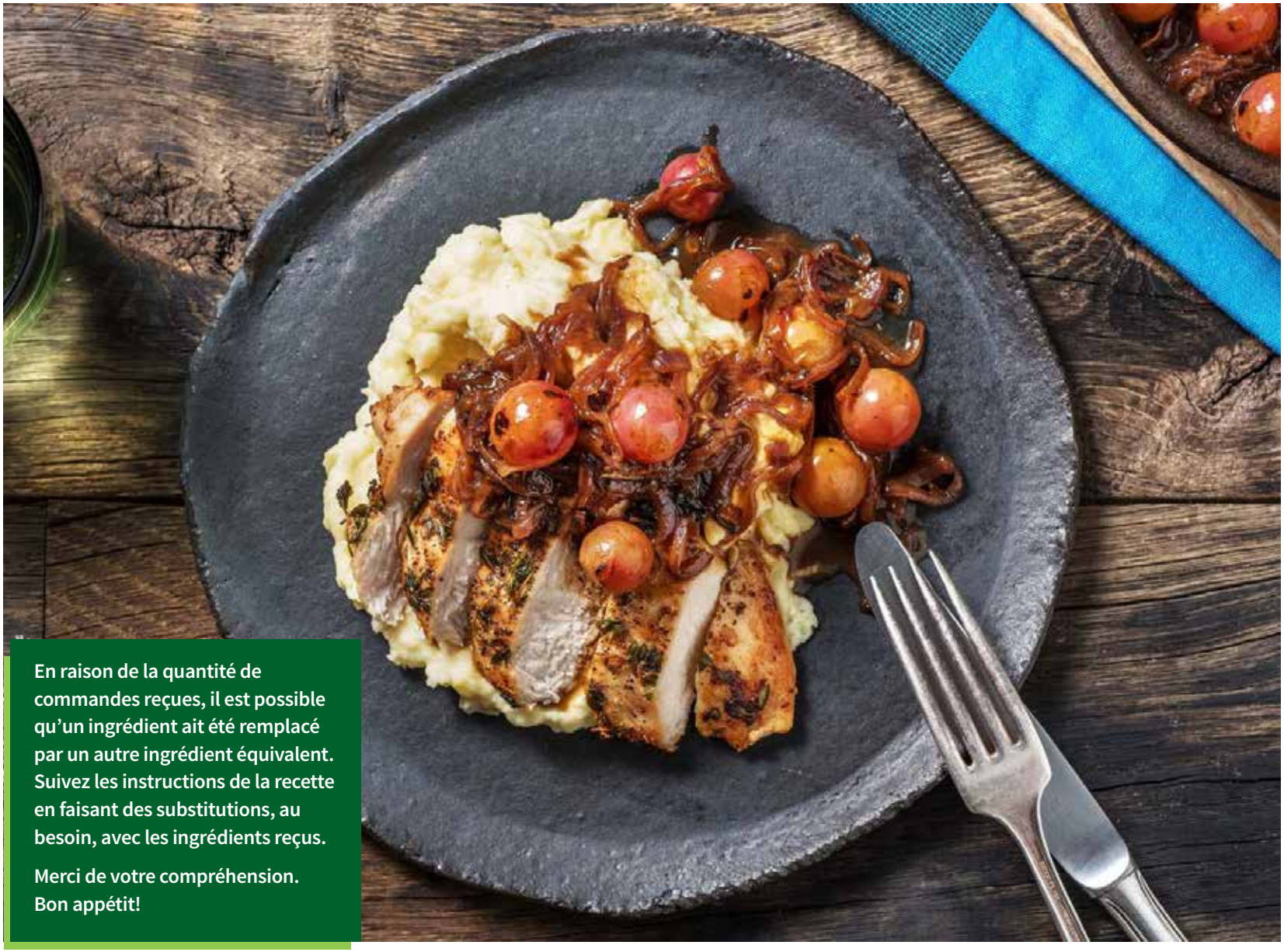
Poulet rôti au thym et aux raisins

avec oignons caramélisés et purée onctueuse à l'ail

VARIÉTÉ 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

Poitrines de poulet

Raisins rouges

Thym

Oignon, en tranches

Ail

Concentré de bouillon de poulet

Pomme de terre à chair jaune

Vinaigre balsamique

Crème sure

BONJOUR RAISINS!

Sucrés, juteux et polyvalents.

COMMENCER ICI

- **Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.**
- **Laver et sécher tous les aliments.**

Sortir

Grande poêle antiadhésive, papier d'aluminium, grande casserole, tasses à mesurer, presse-purée, passoire, essuie-tout, petit bowl, cuillères à mesurer, plaque à cuisson

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Poitrines de poulet	2	4
Raisins rouges	170 g	340 g
Thym	7 g	7 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Ail	6 g	12 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Vinaigre balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Sucre*		
Beurre non salé*		
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.
** Cuire à une température interne minimale de 74 °C/165 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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 L'AIL

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis couper les **gousses d'ail** en deux. Arroser d'**huile** un petit carré de papier d'aluminium, puis envelopper les **gousses d'ail**. Disposer l'**ail enveloppé** sur une plaque à cuisson, puis rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'il ramollisse, de 16 à 18 min.

2. CUIRE LES POMMES DE TERRE

Pendant que l'**ail** rôtit, ajouter les **pommes de terre** dans une grande casserole, couvrir d'environ 2,5 cm (1 po) d'**eau**, puis ajouter **2 c. à thé** de **sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min.

3. CUIRE LE POULET

Pendant que les pommes de terre cuisent, détacher **1 c. à table** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers). Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Saupoudrer de **la moitié** du **thym**. **Saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **poulet**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 min par côté. Transférer le **poulet** sur la plaque à cuisson avec l'**ail**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit, de 6 à 8 min.**

4. CARAMÉLISER LES OIGNONS

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement ramollis, de 3 à 4 min. Ajouter **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers), puis le **vinaigre balsamique**. **Saler**. Cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré foncé, de 2 à 3 min. Réserver les **oignons** dans un petit bol.

5. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter les raisins et **le reste** de **thym**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce que la peau se détache de la chair des **raisins**, de 2 à 3 min. Ajouter les **oignons caramélisés**, le **concentré de bouillon**, **½ tasse** d'**eau** et **1 c. à table** de **beurre** (doubler l'eau et le beurre pour 4 pers). Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **raisins** ramollissent et que le **mélange** réduise légèrement, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**.

6. FINIR ET SERVIR

Écraser l'**ail rôti**. Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer la crème sure et **1 c. à table** de beurre (doubler pour 4 pers) jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Ajouter l'**ail écrasé**. Bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Couper le **poulet** en tranches. Répartir la **purée de pommes de terre** et le **poulet** dans les assiettes. Napper le **poulet** de **sauce aux raisins**.

Le souper, c'est réglé!