



Burgers au poulet suprêmes

avec frites de patates douces et salade au concombre

SPÉCIALE 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



Bacon, en tranches



Petit pain



Fromage cheddar fumé, râpé



Fromage à la crème



Mayonnaise



Poivrons rouges rôtis



Patates douces, en quartiers



Mélange printanier



Mini concombre

BONJOUR FROMAGE PIMENTO!

Une tartinaie composée de mayo, de fromage et de poivrons marinés!

COMMENCER ICI

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

Sortez

Papier parchemin, grande poêle antiadhésive, 2 plaques à cuisson, grand bol, essuie-tout, fouet, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Poitrines de poulet	2	4
Bacon, en tranches	100 g	200 g
Petit pain	2	4
Fromage cheddar fumé, râpé	¼ tasse	½ tasse
Fromage à la crème	2 c. à table	4 c. à table
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Poivrons rouges rôtis	170 ml	340 ml
Patates douces, en quartiers	340 g	680 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Mini concombre	66 g	132 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte.

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

*** 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 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 LES PATATES DOUCES

Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et tendres, de 22 à 24 min.



4. PRÉPARER LE POULET

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper le **poulet** en son centre, en laissant 2,5 cm (1 po) à l'autre extrémité. Ouvrir le **poulet** comme un livre. **Salier** et **poivrer**. Réserver.



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 le **bacon** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce qu'il soit croustillant et entièrement cuit, de 12 à 14 min. ** Réserver dans une assiette recouverte d'un essuie-tout.



5. CUIRE LE POULET

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **poulet**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré et entièrement cuit, de 5 à 7 min par côté. ***



3. PRÉPARER LA SALADE ET LE FROMAGE PIMENTO

Pendant que le bacon cuit, égoutter les **poivrons**. Sécher les **poivrons** avec un essuie-tout, puis les hacher finement. Hacher finement le **concombre**. Dans un grand bol, fouetter **1 c. à table d'huile** et **¼ c. à thé de sucre**. Ajouter le **concombre** et la **moitié** des **poivrons**. Bien mélanger. Réserver. Dans un petit bol, combiner le **mayo**, le **fromage cheddar**, le **reste** des **poivrons** et le **fromage à la crème**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Une fois le **bacon** cuit, couper les **pains** en deux. Griller les **pains** directement sur la grille du **haut** du four, jusqu'à ce qu'ils soient brun doré, de 2 à 3 min. Ajouter le **mélange printanier** au grand bol de **concombres**. **Salier** et **poivrer**. Bien mélanger. Badigeonner les **pains grillés** de **fromage pimento**. Garnir les **pains inférieurs** de **poulet** et de **bacon**. Refermer les **burgers**, puis les répartir dans les assiettes. Servir avec les **quartiers de patates douces** et la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!