



Wraps de poulet à la sauce ranch

avec cheddar et rondelles de pommes de terre

Rapido

25 minutes



Poitrine de poulet
en dés



Pomme de terre
Russet



Tomate Roma



Mélange d'épices à
l'ail et à l'aneth



Bébés épinards



Cheddar, râpé



Tortillas de farine



Sauce ranch



Assaisonnement BBQ

BONJOUR SAUCE RANCH

Le condiment acidulé parfait pour les wraps!

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, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, papier parchemin, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrine de poulet en dés *	310 g	620 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth	1 c. à thé	2 c. à thé
Bébé épinards	56 g	113 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Tortillas de farine	6	12
Sauce ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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 min 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-nous | (855) 272-7002

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Préparer et rôtir les rondelles de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer en une seule couche.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Chauffer les tortillas

- Entre-temps, envelopper les **tortillas** dans du papier d'aluminium et les placer sur la grille du **haut** du four. Chauffer de 4 à 5 min. (**CONSEIL** : Cette étape est facultative!)



Préparer le poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson, arroser le **poulet** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de l'**assaisonnement BBQ**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer le **poulet** en une seule couche.



Préparer les tomates

- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po). **Saler** et **poivrer**.



Rôtir le poulet

- Rôtir le **poulet** dans le **bas** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit**.



Terminer et servir

- Répartir les **rondelles de pommes de terre** et les **tortillas** dans les assiettes.
- Étendre **un peu** de **sauce ranch** sur les **tortillas**, puis garnir de **poulet**, de **fromage**, de **tomates** et d'**épinards**.
- Servir le **reste** de la **sauce ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!