



Burgers grillés au poulet et au bacon style cow-boy avec fruits à noyau et quartiers de pommes de terre

Burgers à griller

35 minutes



Poitrines de poulet •
2 | 4



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pain artisan
2 | 4



Nectarine
1 | 2



Jalapeño
1 | 2



Assaisonnement BBQ
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Mélange roquette
et épinards
28 g | 56 g



Vinaigre de vin
blanc
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Moutarde à
l'ancienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe

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, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Dans un grand bol, ajouter les **potatoes**, la moitié de l'**assaisonnement BBQ** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **potatoes** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 30 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Préparer le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, trancher **chaque poitrine de poulet** en son centre. Laisser 1,25 cm (½ po) intact à l'autre extrémité. Ouvrir **chaque poitrine** comme un livre.
- **Saler** et **poivrer**, puis saupoudrer du **reste** de l'**assaisonnement BBQ**.
- Enrouler **2 tranches de bacon** autour de **chaque morceau de poulet**. (**CONSEIL** : Superposer 2,5 cm [1 po] d'une tranche sur l'autre les gardera en place pendant la cuisson.)
- Lorsque les **potatoes** auront rôti à moitié, rassembler les ingrédients et une assiette propre pour le **poulet cuit**. Se rendre au barbecue.

2



Préparer les ingrédients et la mayo acidulée

- Entre-temps, couper les **nectarines** en quatre sections, en évitant le noyau.
- Ajouter les **nectarines** dans une assiette. Arroser de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis remuer pour enrober.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**.
- Couper les **pains** en deux.
- Fondre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** dans une petite poêle à feu doux ou dans un petit bol allant au micro-ondes. Badigeonner les côtés coupés des **pains** de **beurre**.
- Disposer les **nectarines** et les **pains** sur un plateau et garder le plateau près du barbecue pour les griller à l'étape 5.
- Trancher finement le **jalapeno**.

3



Préparer les jalapenos confits

- Dans une petite casserole, ajouter le **vinaigre**, **2 c. à soupe** (¼ tasse) de **sucre**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sel** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. Porter à ébullition à feu élevé. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Ajouter les **jalapenos**. Réduire à feu moyen et poursuivre la cuisson à couvert pendant 5 min, jusqu'à ce que les **jalapenos** soient tendres et aient absorbé **une partie** du **sirop**.
- Retirer du feu. Laisser refroidir pendant la préparation du reste du repas.

5



Griller le poulet, les nectarines et les pains

- Déposer le **poulet enrobé de bacon** sur la grille. Refermer le couvercle et griller de 6 à 8 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Transférer le **poulet cuit** dans une assiette propre.
- Lorsque le **poulet** sera presque cuit, déposer les **nectarines** sur l'autre moitié de la grille. Griller les **nectarines** de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'elles soient légèrement croquantes. Remettre dans la même assiette.
- Ajouter les **pains** sur l'autre moitié de la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et cuire de 1 à 2 min, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

- Trancher les **nectarines grillées**.
- Égoutter les **jalapenos confits** au-dessus d'un petit bol. (**CONSEIL** : Le reste du sirop épicé sera délicieux dans une limonade ou une margarita épicée!)
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain supérieures et inférieures**.
- Garnir du **mélange roquette et épinards**, de **poulet enrobé de bacon**, de **nectarines**, de **feta** et d'**autant** de **tranches de jalapenos confits** que désiré. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

* 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.

** Cuire le poulet et le bacon jusqu'à ce que leur températures internes atteignent au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.