



Poulet grillé enrobé de bacon

avec pommes de terre au four toutes garnies et asperges grillées à la César

Barbecue du dimanche 45 minutes



Poitrines de poulet
2 c. à soupe | 4



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



Monterey Jack, râpé
½ tasse | 1 tasse



Échalotes frites
28 g | 56 g



Sirop d'érable
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Sauce BBQ
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Vinaigrette César
2 c. à soupe | 2 c. à soupe



Oignon vert
2 | 4



Asperges
227 g | 454 g

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les 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 deux sur la longueur.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer les **potatoes** côté coupé vers le bas.
- Rôtir dans le **bas** du four de 20 à 22 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.

4



Griller le poulet

- Déposer le **poulet** sur la grille du barbecue. 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**.
- Lorsque le **poulet** sera presque cuit, badigeonner un côté d'**un peu** de **sauce BBQ à l'érable**, puis retourner. Continuer à griller pendant 30 s. Répéter ces étapes pour l'autre côté.

* 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 température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

2



Préparer

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**.
- Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure. Transférer les **asperges** dans une assiette et les arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Tourner pour enrober.
- Dans un petit bol, mélanger le **sirop d'érable** et la **sauce BBQ**.

3



Préparer le poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- **Salier** et **poivrer**.
- Enrouler deux **tranches de bacon** autour de **chaque poitrine de poulet**. (**CONSEIL** : Superposer 2,5 cm [1 po] d'une tranche de bacon sur l'autre les gardera en place pendant la cuisson!)

5



Griller et assaisonner les asperges

- Disposer les **asperges** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que les **asperges** soient tendres et marquées.
- Transférer dans une assiette.
- Napper les **asperges** de la **moitié** (toute la qté pour 4 pers.) de la **vinaigrette César**.
- Remuer délicatement pour enrober.
- **Salier** et **poivrer**.

6



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes**, le **poulet enrobé de bacon** et les **asperges à la César** dans les assiettes.
- Parsemer les **potatoes** de **fromage**, d'**échalotes frites** et d'**oignons verts**.
- Servir le **reste** de la **sauce BBQ à l'érable** comme trempette.