



Burgers au poulet grillé, au bacon et au fromage

avec quartiers de pommes de terre dorés et sauce BBQ-Ranch

Burgers à griller 35 minutes



Poitrines de poulet •
2 | 4



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pain artisan
2 | 4



Pomme de terre Russet
2 | 4



Tomate
1 | 2



Ciboulette
7 g | 14 g



Oignon rouge
1 | 2



Gousses d'ail
2 | 4



Monterey Jack, râpé
½ tasse | 1 tasse



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Sauce BBQ
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Crème sure
1 | 2



Mélange d'épices acidulé à l'ail
1 c. à soupe | 2 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, du soja, 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.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner de la **moitié du mélange d'épices acidulé à l'ail**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Cuire le bacon

- Disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **bas** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

3



Préparer et mélanger la sauce ranch

- Trancher finement les **tomates**.
- Peler les **oignons**, puis les couper en rondelles de 1,25 cm (½ po). Arroser de **½ c. à thé** (1 c. à thé) d'**huile**, puis **saler et poivrer**. (CONSEIL : Pour faciliter la cuisson, gardez les rondelles intactes autant que possible.)
- Émincer la **ciboulette**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise**, la **crème sure**, l'**ail** et la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler et poivrer**. Bien mélanger. C'est votre **sauce ranch**.

4



Préparer et griller le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Sur une planche à découper propre, couper **chaque poitrine de poulet** en son centre avec précaution, en maintenant le couteau parallèle à la planche à découper et en laissant 1,25 cm (½ po) intact à l'autre extrémité. Ouvrir les **poitrines** comme un livre. Assaisonner les deux côtés du **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**, puis **saler et poivrer**.
- Arroser **chaque poitrine de poulet** de **1 c. à thé d'huile**, puis retourner pour enrober.
- Déposer le **poulet** sur la grille, côté coupé vers le bas.

5



Griller les oignons

- Ajouter les **oignons** sur l'autre moitié de la grille. Refermer le couvercle et griller de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **poulet** et les **oignons** soient légèrement grillés.
- Retourner les **oignons** et le **poulet**. Parsemer le **poulet** de **fromage** avec précaution. Refermer le couvercle et cuire de 4 à 5 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres, que le **fromage fonde** et que le **poulet** soit entièrement cuit**.
- Lorsque le **poulet** et les **oignons** seront presque cuits, 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

- Étendre la **moitié** de la **sauce BBQ** sur les **tranches de pain inférieures**.
- Étendre un **peu** de **sauce ranch** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** de **poulet**, d'**oignons**, de **bacon** et de **tomate**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Parsemer les **quartiers de pommes de terre** du **reste** de la **ciboulette**.
- Mélanger le **reste** de la **sauce BBQ** avec le **reste** de la **sauce ranch**. Servir 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 bacon et le poulet jusqu'à ce que leur températures internes atteignent au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.