



Poulet et côtes levées BBQ

avec écrasé crémeux de pommes de terre et salade César

Barbecue du dimanche 35 minutes



Côtes levées de porc BBQ, entièrement cuites
728 g | 1 456 g



Poitrines de poulet
2 | 4



Pomme de terre Russet
2 | 4



Pain ciabatta
1 | 2



Vinaigrette César
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Crème sure
1 | 2



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Laitue iceberg
1 | 2

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



Cuire les 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 environ 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Éplucher, puis couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de terre d'assez d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **1 c. à thé** de sel (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes** de terre.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Couvrir pour garder chaud.

2



Préparer la salade

- Entre-temps, couper la **ciabatta** en deux, puis placer les moitiés dans une assiette. Badigeonner les **moitiés** de **ciabatta** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**.
- Couper la **moitié** de la **laitue iceberg** (la laitue entière pour 4 pers.) en bouchées.
- Dans un grand bol, ajouter la **vinaigrette César** et la **moitié** du **parmesan**. Ajouter la **laitue hachée**, puis réserver au frigo jusqu'au moment de servir.

3



Préparer les côtes levées et le poulet

- Couper les **côtes levées** en deux, puis les disposer dans un grand plat de service. **Salier** et **poivrer**. (**REMARQUE** : Réserver dans un petit bol la sauce BBQ contenue dans l'emballage des côtes levées.)
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Arroser tous les **côtés du poulet** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis **salier** et **poivrer**. Placer dans le même plat de service que les **côtes levées**.
- Rassembler les **ciabattas**, l'assiette contenant les **côtes levées** et le **poulet**, la **sauce BBQ réservée**, les ustensiles de grillade, un gros morceau de papier d'aluminium et une assiette ou un plat de service propre. Apporter tous les ustensiles et ingrédients près du barbecue.

4



Griller les côtes levées et le poulet

- Déposer les **côtes levées** sur une moitié de la grille du barbecue, puis réduire à feu moyen. Griller de 12 à 15 min, jusqu'à ce que les **côtes levées** soient bien chaudes**.
- Entre-temps, ajouter le **poulet** sur l'autre moitié de la grille du barbecue. Griller de 6 à 8 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.
- Lorsque les **côtes levées** et le **poulet** seront entièrement cuits, badigeonner les **côtés d'un peu** de la **sauce BBQ réservée**, puis retourner. Continuer de griller pendant 30 s, puis répéter cette étape pour l'autre côté.
- Transférer les **côtes levées** et **poulet** dans une assiette propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium pour garder chaud.

5



Griller les ciabattas

- Lorsque le poulet et les **côtes levées** seront presque cuits, ajouter les **moitiés** de **ciabatta** à la grille du barbecue. Griller de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **pain** soit croustillant et marqué.
- Laisser refroidir légèrement les **moitiés** de **ciabatta** dans la même assiette.
- Déchirer la **ciabatta** refroidie en bouchées. Ajouter au grand bol contenant la **laitue**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Si les **potatoes** de terre ont trop refroidi, les réchauffer à feu moyen-doux.
- Dans la casserole contenant les **potatoes** de terre, ajouter la **crème sure** et **2 c. à soupe** (¼ c. à soupe) de **beurre**, puis écraser grossièrement jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Salier** et **poivrer**.
- Trancher finement le **poulet**.
- Répartir le **poulet**, les **côtes levées**, l'écrasé de **potatoes** de terre et la **salade** dans les assiettes. Arroser le **poulet** et les **côtes levées** du **reste** de la **sauce BBQ**.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **parmesan**.

* 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 les côtes levées de porc et le poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.