



# Sandwichs au cheddar fondu, au bacon et aux pommes avec quartiers de patates douces et trempette miel-moutarde

Familiale

20 à 30 minutes

+ Ajouter



+ Ajouter



Poitrine de poulet  
2 | 4

Portions de poitrine de dinde  
340 g | 680 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

○ Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Tranches de bacon  
100 g | 200 g



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



Cheddar blanc, râpé  
½ tasse | 1 tasse



Pomme Gala  
1 | 2



Bébés épinards  
28 g | 56 g



Pain à sandwich  
2 | 4



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



Moutarde de Dijon  
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



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



Miel  
1 | 2



Patate douce  
2 | 4

**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 patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

- Couper les **patates douces** en quartiers de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Saupoudrer de l'**assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées.

4



### Sauter les pommes

- Lorsque le **bacon** sera cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **gras de bacon réservé**, puis les **pommes**. Saupoudrer les **pommes** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant délicatement à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes** soient légèrement caramélisées.
- Retirer la poêle du feu.

2



### Cuire le bacon

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir le **bacon** dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit\*\*.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Transférer avec précaution le **gras de bacon** dans un petit bol résistant à la chaleur. Réserver.

5



### Fondre le fromage et griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Étendre **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches de pain inférieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

3



### Préparer et mélanger la mayo miel-moutarde

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, la **mayonnaise** et le **miel**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

6



### Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

- Étendre un peu de **mayo miel-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **bacon**, de **pommes** et d'**épinards**. Refermer les **sandwichs**, puis les couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de patates douces** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo miel-moutarde** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 1 | Rôtir les patates douces et la dinde

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

Si vous avez ajouté les **portions de poitrine de dinde**, les sécher avec un essuie-tout pendant que les **patates douces** rôtissent, puis, au besoin, les couper en **2 (4) morceaux de taille égale** sur une planche à découper séparée. **Saler** et **poivrer**. Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser la **dinde** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Rôtir dans le **bas** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce que la **dinde** soit entièrement cuite\*\*.

## 2 | Cuire le bacon et le poulet

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Disposer le **poulet** sur la plaque à cuisson contenant le **bacon**, puis l'**arroser** de ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. Rôtir dans le **haut** du four de 16 à 18 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit\*\*.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **sandwichs** de **poulet**.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Portions de poitrine de dinde

Trancher finement la **dinde**. Garnir les **sandwichs** de **dinde**.

\* 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 jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Cuire le poulet et la dinde jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.