



# Bols de poulet au chutney de mangues avec noix de cajou et pilaf à l'indienne

Épicée

15 minutes

Changer



Poitrines de poulet \*  
2 | 4

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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://hellofresh.ca)



Filets de poitrine de poulet \*  
310 g | 620 g



Riz basmati  
¾ tasse | 1 ½ tasse



Petits pois  
56 g | 113 g



Coriandre  
7 g | 7 g



Noix de cajou, hachées  
28 g | 56 g



Chutney de mangues  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Bouillon de poulet en poudre  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange d'épices indien  
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



## Cuire le riz

- Avant de commencer, ajouter dans une casserole moyenne 1 ¼ tasse (2 ½ tasses) d'eau et la moitié du bouillon en poudre.
  - Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
  - Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Lorsque l'eau bouillira, ajouter le **riz** et les pois, puis réduire à feu doux. Cuire à couvert de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **riz** soit tendre et que le liquide ait été absorbé.
- Retirer du feu. Garder couvert et réserver.

2



## Préparer et cuire le poulet

- [Changer](#) | [Poitrines de poulet](#)
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
  - Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Assaisonner du **mélange d'épices indien**, puis **saler** et **poivrer**.
  - Ajouter à la poêle chaude ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **filets de poulet**.
  - Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit\*\*.

3



## Glacer le poulet

- Dans la même poêle, ajouter la **moitié** du **chutney de mangues** (toute la qté pour 4 pers.), le **reste** du **bouillon en poudre**, ⅓ **c. à thé** (¼ c. à thé) de **poivre** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **glaçage** épaississe et que le **poulet** soit enrobé.

4



## Terminer et servir

- Entre-temps, hacher finement la **coriandre**.
- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter la **moitié** de la **coriandre**.
- Répartir le **riz** et le **poulet** dans les bols.
- Napper le **poulet** du **reste** du **glaçage**.
- Parsemer de **noix de cajou** et du **reste** de la **coriandre**.

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

## 2 | Préparer et cuire le poulet

[Changer](#) | [Poitrines de poulet](#)

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet**, les couper en lanières de 2,5 cm (1 po), puis les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire les **filets de poitrine de poulet**. Nettoyer et sécher la planche à découper pour hacher la **coriandre** à l'étape 4.

\* 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 jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.