



Poulet à la marocaine

avec courgettes, riz acidulé et yogourt citronné

Familiale

30 à 40 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Change

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)

Hauts de cuisse de poulet *
280 g | 560 g

Tofu
1 | 2

Poitrines de poulet *
2 | 4



Poitrines de poulet *
2 | 4



Riz basmati
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



Courgette
1 | 2



Citron
1 | 1



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



Mélange d'épices marocain
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Yogourt grec
1 | 2



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Poivron
1 | 2



Persil
7 g | 7 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



Faire bouillir l'eau et mariner le poulet

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 Changer | Hauts de cuisse de poulet

🔄 Changer | Tofu

✖2 Doubler | Poitrines de poulet

- Dans une casserole moyenne, ajouter **1 ¼ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau** et le **bouillon en poudre**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Entre-temps, combiner dans un grand bol le **mélange d'épices marocain**, la **moitié** du **sel d'ail** et la **moitié** du **yogourt**. (REMARQUE : Réserver le reste du yogourt pour la **sauce** à l'étape 3.)
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis l'ajouter au grand bol contenant la **marinade au yogourt**. Remuer pour enrober.

4



Cuire le poulet

🔄 Changer | Tofu

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 10 à 14 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

* 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.

2



Cuire le riz

- Ajouter le **riz** à l'**eau bouillante**, 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 la casserole du feu. Garder couvert et réserver.

3



Préparer et mélanger le yogourt citronné

- Entre-temps, couper la **courgette** en deux sur la longueur, puis en demi-lunes de 1,25 cm (½ po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron** (le citron entier). Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Dans un petit bol, ajouter le **reste** du **yogourt**, le **jus de citron** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre**.
- **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.

6



Terminer et servir

- Séparer le **riz** à la fourchette, puis ajouter le **zeste de citron**, la **moitié** du **persil** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. **Saler**, puis bien mélanger.
- Trancher le **poulet** finement.
- Répartir le **riz acidulé** dans les assiettes. Garnir de **légumes** et de **poulet**.
- Napper le **poulet** de **yogourt citronné**. Parsemer le tout du **reste** du **persil**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

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

1 | Faire bouillir l'eau et mariner le poulet

🔄 Changer | Hauts de cuisse de poulet

Si vous avez choisi les **hauts de cuisse de poulet**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire les **poitrines de poulet**.

1 | Faire bouillir l'eau et mariner le tofu

🔄 Changer | Tofu

Si vous avez choisi le **tofu**, le sécher avec un essuie-tout. Couper le tofu en deux parallèlement à la planche à découper. (REMARQUE : Vous obtiendrez deux steaks de tofu carrés par bloc.) À l'aide d'une fourchette, piquer le **tofu** sur toute sa surface. Assaisonner le **tofu** de la même façon que la recette vous indique d'assaisonner le **poulet**.

1 | Faire bouillir l'eau et mariner le poulet

✖2 Doubler | Poitrines de poulet

Si vous avez doublé le **poulet**, ajouter ¼ c. à thé de **sel** à la **marinade**.

4 | Cuire le tofu

🔄 Changer | Tofu

Saisir le **tofu** de la même façon que la recette vous indique de saisir le **poulet**. Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **tofu** soit doré et tendre.