



Poulet grillé enrobé de bacon

avec pommes de terre au four toutes garnies et brocolini grillé à la César

Barbecue du dimanche 45 minutes



Poitrines de poulet •
2 | 4



Sirop d'érable
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Sauce BBQ
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Pomme de terre à
chair jaune
400 g | 700 g



Vinaigrette César
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Monterey Jack,
râpé
½ tasse | 1 tasse



Oignon vert
2 | 4



Échalotes frites
28 g | 56 g



Brocolini
170 g | 340 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



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

- Couper les **potatoes** en deux sur la longueur.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer les **potatoes** côté coupé vers le bas.
- Rôtir dans le **bas** du four de 20 à 22 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.

2



Préparer

- Entre-temps, émincer l'**oignon vert**.
- Parer le **broccoli**, puis couper les **tiges plus épaisses** en deux sur la longueur, en laissant les **tiges plus minces** entières. Transférer le **broccoli** dans une assiette et l'arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Retourner pour enrober.
- Dans un petit bol, mélanger le **sirop d'érable** et la **sauce BBQ**. Réserver.

3



Préparer le poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- **Salier** et **poivrer**.
- Enrouler **deux tranches de bacon** autour de **chaque poitrine de poulet**. (**CONSEIL** : Superposer 2,5 cm [1 po] d'une tranche de bacon sur l'autre les gardera en place pendant la cuisson!)

4



Griller le poulet

- Déposer le **poulet** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 6 à 8 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.
- Lorsque le **poulet** sera presque cuit, badigeonner un côté d'**un peu de sauce BBQ à l'érable**, puis retourner. Continuer à griller pendant 30 s. Répéter de l'autre côté.

5



Griller et assaisonner le broccolini

- Déposer le **broccoli** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **broccoli** soit tendre et grillé.
- Transférer dans une assiette.
- Napper le **broccoli** de la **moitié** de la **vinaigrette César** (toute la qté pour 4 pers.).
- Remuer délicatement pour enrober.
- **Salier** et **poivrer**.

6



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes**, le **poulet enrobé de bacon** et le **broccoli à la César** dans les assiettes.
- Parsemer les **potatoes** de **fromage**, d'**échalotes frites** et d'**oignons verts**.
- Servir le **reste** de la **sauce BBQ à l'érable** 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 température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.