



Poulet farci au bacon et au fromage

avec quartiers de pommes de terre et salade de pommes

Spéciale

45 minutes



Poitrines de poulet
2 | 4



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Chapelure italienne
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Mélange printanier
56 g | 113 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mayo épicée
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Moutarde de Dijon
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Pomme Granny Smith
1 | 2



Chapelure panko
½ tasse | ½ tasse

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, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.

2



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** en lanières de 1,25 cm (1/2 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver.

3



Préparer et farcir le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper avec précaution **chaque poitrine de poulet** en son centre, en laissant 1,25 cm (1/2 po) intact à l'autre extrémité.
- Ouvrir le **poulet** comme un livre. **Saler** et **poivrer** les deux côtés.
- Garnir un côté de **chaque poitrine** de **fromage** et de **bacon**.
- Refermer les **poitrines** par-dessus la **garniture**, en pressant fermement.

4



Paner et rôtir le poulet

- Dans une assiette creuse, ajouter la **chapelure italienne**, la **chapelure** et 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. Bien mélanger.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde de Dijon**.
- Enrober le **poulet** avec précaution du **mélange mayonnaise-moutarde**.
- Presser avec précaution **une poitrine de poulet** à la fois dans le **mélange de chapelure** pour recouvrir de tous les côtés.
- Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Rôtir dans le **haut** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**.

* 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 poulet et le bacon jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

5



Assaisonner la salade de pommes

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en cubes de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre** , le **reste** de la **moutarde** , **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d' **huile** et 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sucre** . **Saler** et **poivrer** , puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **pommes** et le **mélange printanier** , puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir le **poulet farci**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **mayo épicée** comme trempette.