



Salade style taco au bacon

avec crème au chipotle et maïs grillé

Repas futé

25 minutes

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

+ Ajouter



Poitrines de poulet
2 | 4

×2 Doubler



Tranches de bacon
200 g | 400 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Œuf cuit dur
2 | 4



Sauce au chipotle
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange printanier
113 g | 227 g



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Petites tomates
113 g | 227 g



Crème sure
1 | 2



Oignon vert
2 | 4



Lime
1 | 2



Maïs en grains
113 g | 227 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



Cuire le bacon

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.

+2 Doubler | Tranches de bacon

- Trancher le **bacon** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. Cuire de 6 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.

2



Préparer

- Entre-temps, couper les **œufs** en quartiers, puis **saler** et **poivrer**.
- Couper les **tomates** en deux.
- Émincer les **oignons verts**.
- Zester la **lime**.
- Dans un petit bol, ajouter la **crème sure**, la **sauce au chipotle**, le **zeste de lime** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**, puis bien mélanger. Réserver.

3



Griller le maïs

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Égoutter le **gras de bacon** et réserver **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) dans un grand bol.
- Jeter le gras de bacon restant dans la poêle.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **maïs**, puis cuire de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- **Saler et poivrer**.

4



Préparer la vinaigrette et assembler la salade

- Presser la **lime** au-dessus du grand bol contenant le **gras de bacon**. Bien mélanger en fouettant. **Saler et poivrer**.
- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, les **oignons verts**, les **tomates** et le **maïs**. Bien mélanger.

5



Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Répartir la **salade** dans les assiettes.
- Garnir de **bacon** et d'**œufs**.
- Parsemer de **fromage**.
- Arroser d'**un filet** de **crème au chipotle**.

1 | Cuire le bacon

+2 Doubler | Tranches de bacon

Si vous avez doublé le **bacon**, ne surchargez pas la poêle. Poêler le **bacon** en plusieurs étapes, au besoin.

3 | Cuire le poulet et griller le maïs

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Ne jetez pas le **gras du bacon**. Chauffer la poêle à feu moyen et ajouter le **poulet**. Poêler d'un côté de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner, puis poursuivre la cuisson à couvert de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Égoutter et jeter le gras de bacon restant, puis utiliser la même poêle pour cuire le **maïs**.

5 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

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

* 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. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.