



Filets de poitrine de poulet panés à la grecque

avec salade à l'ail et au feta

Familiale

25 à 35 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://www.hellofresh.ca)



Filets de poitrine de poulet
310 g | 620 g



Chapelure italienne
8 c. à soupe | 16 c. à soupe



Sauce au yogourt
3 c. à soupe | 6 c. à soupe



Pomme de terre Russet
2 | 4



Gousses d'ail
1 | 1



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



Poivre au citron
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Feta, émietté
¼ tasse | ½ tasse



Mélange printanier
56 g | 113 g



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



Mélange d'épices à l'ail et à l'aneth
1 c. à thé | 2 c. à thé



Radis
2 | 4

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.

Nous rejoindre Appelez-nous (855) 272-7002 | Visitez-nous [HelloFresh.ca](https://www.hellofresh.ca) | Suivez-nous @HelloFreshCA

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes | 4 personnes

1



Rôtir les quartiers de pommes de

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- Assaisonner du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Préparer les autres ingrédients

- Couper le **radis** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

2



Préparer le poulet

Changer | **Poitrines de poulet**

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Dans une assiette creuse, mélanger la **chapelure** et la **moitié** du **poivre au citron**.
- Enrober le **poulet** de **mayonnaise**.
- Transférer une lanière de **poulet** à la fois dans l'assiette, puis presser pour bien recouvrir les deux côtés du **mélange de chapelure**.

5



Préparer la salade au feta

- Dans un bol moyen, fouetter le **vinaigre**, le **reste** du **poivre au citron**, **1/8 c. à thé** (1/4 c. à thé) d'**ail**, **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter le **mélange printanier**, le **radis** et le **feta**, puis bien mélanger.

3



Cuire le poulet

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire en plusieurs étapes, en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Transférer le **poulet** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.

6



Terminer et servir

- Répartir les **filets de poulet**, les **quartiers de potatoes de terre** et la **salade à l'ail** et au **feta** dans les assiettes.
- Couronner le **poulet** d'un **souppçon** de **sauce au yogourt**.

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

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

2 | Préparer le poulet

Changer | **Poitrines de poulet**

Si vous avez choisi les **poitrines de poulets**, 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 poitrines 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 jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.