



Poulet et sauce crémeuse au citron avec courgettes et poivrons

Repas futé

25 minutes

Changer

Doubler



Hauts de cuisse
de poulet +
280 g | 560 g

Poitrines de
poulet +
4 | 8

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)



Poitrines de
poulet +
2 | 4



Courgette
2 | 4



Poivron
1 | 2



Gousses d'ail
1 | 2



Citron
1 | 1



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



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



Crème
56 ml | 113 ml



Concentré de
bouillon de
poulet
1 | 2

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



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper la **courgette** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Zester la **moitié** du **citron** (le citron entier). Couper le **citron** en quartiers.

2



Commencer les légumes

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **courgettes** et les **poivrons** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.)
- **Saler** et **poivrer**, puis assaisonner du **mélange d'épices à l'ail et à l'aneth**. Bien mélanger.
- Rôtir au **centre** du four pendant 5 min. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et au centre du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson. Les légumes continueront de rôtir à l'étape 4.)

3



Saisir le poulet

Changez | Hauts de cuisse de poulet

×2 Doubler | Poitrines de poulet

- Entre-temps, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et assaisonner de **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **poivre au citron**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter 1/2 **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.

4



Rôtir le poulet et terminer les légumes

- Lorsque les **légumes** auront rôti pendant 5 min, les retirer du four avec précaution. Répartir les **légumes** vers les extrémités de la plaque à cuisson.
- Transférer le **poulet** au centre de la plaque.
- Continuer à rôtir au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres et que le **poulet** soit entièrement cuit**.

5



Préparer la sauce crémeuse au citron

- Entre-temps, chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter 1/4 **tasse** (1/2 tasse) d'**eau**, la **crème**, le **concentré de bouillon** et le **reste du poivre au citron**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu, puis ajouter la **moitié** du **zeste de citron**. (**CONSEIL** : Pour obtenir une sauce plus acidulée, arroser du jus d'un quartier de citron.)

6



Terminer et servir

- Lorsque les **légumes** seront cuits, parsemer du **reste du zeste de citron**. Remuer délicatement pour enrober.
- Trancher finement le **poulet**.
- Répartir le **poulet** et les **légumes** dans les assiettes.
- Arroser le **poulet** d'un **filet de sauce crémeuse au citron**.
- Arroser du **jus d'un quartier de citron**, si désiré.

3 | Saisir le poulet

Changez | 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**.

3 | Saisir le poulet

×2 Doubler | Poitrines de poulet

Si vous avez doublé les **poitrines de poulet**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière des poitrines de poulet**. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

* 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.