



Chaudrée de maïs et bacon

avec jalapenos et pains à l'ail maison

Familiale

Épicée

25 à 35 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet*
2 | 4

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](https://www.hellofresh.ca)



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Maïs en grains
341 ml | 682 ml



Jalapeno
2 | 4



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Poireau, émincé
56 g | 113 g



Concentré de
bouillon de poulet
2 | 4



Paprika fumé
1 c. à thé | 2 c. à thé



Pain à sandwich
2 | 4



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Crème
56 ml | 113 ml



Farine tout usage
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

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, sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à la fonction Griller.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3 :**
 - Doux : ½ c. à soupe (1 c. à soupe)
 - Moyen : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)
 - Épicé : 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe)

- Éviter les **jalapenos** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis les hacher finement. (**CONSEIL :** Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Égoutter et rincer le **maïs**, puis le sécher avec un essuie-tout. (**REMARQUE :** Si le maïs est en conserve, en utiliser seulement la moitié pour 2 pers. Réserver le reste pour une prochaine création.)
- Éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).

4



Terminer la chaudière

- Couvrir et réduire à feu moyen.
- Cuire de 12 à 14 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres. (**CONSEIL :** Pour une consistance plus épaisse, cuire la chaudière quelques min de plus.)
- Ajouter la **crème**, puis cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.

2



Cuire le bacon

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **bacon**. Cuire de 3 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'il soit doré**.
- Retirer la casserole du feu. Conserver 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de l'excédent de gras de la casserole, puis égoutter avec précaution et jeter le reste.

3



Commencer la chaudière

- Dans la casserole contenant le **bacon**, ajouter les **poireaux** et ½ c. à soupe de **jalapenos**. (**REMARQUE :** Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent.
- Ajouter la **farine**, la **moitié** de la **purée d'ail** et la **moitié** du **paprika**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter le maïs, les **pommes de terre**, le **concentré de bouillon** et 2 tasses (4 tasses) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Porter à ébullition à feu élevé.

5



Préparer les pains à l'ail

- Pendant que la **chaudrée** mijote, couper les pains en deux.
- Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Dans un petit bol, mélanger le **reste** de la **purée d'ail** et 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **beurre ramolli**, puis **saler** et **poivrer**.
- Étendre le **beurre à l'ail** sur les **pains**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL :** Les surveiller pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

- Répartir la **chaudrée** dans les bols.
- Saupoudrer du **reste** du **paprika** et parsemer du **reste** des **jalapenos**, si désiré.
- Servir le **pain à l'ail** en accompagnement.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe | (2 c. à soupe) | d'huile | 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 | Cuire le bacon et le poulet

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

Si vous avez ajouté des poitrines de poulet, les sécher avec un essuie-tout. Saler et poivrer. Disposer sur une plaque à cuisson non recouverte. Arroser de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**. Rôtir au **centre** du four de 9 à 12 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

Trancher finement le **poulet**. Garnir les bols 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 porc 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.