

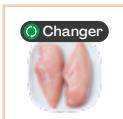


Poulet farci au bacon et au fromage

avec quartiers de pommes de terre et salade

Spéciale

45 minutes



Poitrines de poulet bio*
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)



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.

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

1



Rôtir les quartiers de 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 de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** 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 de terre** soient tendres et dorées.

2



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** en lanières de 1,25 cm (½ 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

🔄 [Changer](#) | [Poitrines de poulet bio](#)

- 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 (½ 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



Enrober et rôtir le poulet

- Dans une assiette creuse, mélanger la **chapelure italienne**, la **chapelure panko** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**.
- 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 que le **poulet** soit entièrement cuit**.

* 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 leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

5



Préparer la salade aux pommes

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en cubes de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile** et ¼ **c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **potatoes** et le **mélange printanier**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

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

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.

3 | Préparer et farcir le poulet

🔄 [Changer](#) | [Poitrines de poulet bio](#)

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet biologiques**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et cuire les **poitrines de poulet régulières**.