



# Chaudrée de pommes de terre et de bacon avec cheddar et ciboulette

Familiale

25 à 35 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](https://www.hellofresh.ca)

+ Ajouter



Crevettes géantes  
285 g | 570 g

+ Ajouter



Poisines de poulet  
2 | 4



Tranches de bacon  
100 g | 200 g



Pomme de terre Russet  
2 | 4



Petits pois  
56 g | 113 g



Poireau émincé  
56 g | 113 g



Ciboulette  
7 g | 14 g



Cheddar, râpé  
½ tasse | 1 tasse



Crème  
113 ml | 237 ml



Crème sure  
1 | 2



Bouillon de poulet en poudre  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mélange d'épices pour sauce crémeuse  
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



## Faire bouillir les pommes de terre et préparer la purée

- Avant de commencer, ajouter 2 c. à thé de sel à une casserole moyenne d'eau (les mêmes qtés pour 4 portions), puis porter à ébullition.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Lorsque l'eau sera presque bouillante, retirer les parties brunes des **pommes de terre**. Éplucher, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter les **pommes de terre** à la casserole, puis couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. Écraser grossièrement les **pommes de terre**. (REMARQUE : Laisser un peu de morceaux pour donner une texture de chaudière.) **Saler et poivrer**.

4



## Laisser mijoter la chaudière

+ Ajouter | Crevettes géantes

- Lorsque la **chaudrée mijotera**, ajouter dans la casserole les **pois**, la **moitié du fromage**, la **moitié du bacon** et la **purée de pommes de terre**. Cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que la **chaudrée** épaississe légèrement et que les pois soient tendres. **Saler et poivrer**.
- Retirer du feu, puis incorporer la **crème**.

\* 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 bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) puis les crevettes et poulet jusqu'à ce que la température interne atteigne 74 °C (165 °F).

2



## Cuire le bacon

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. (REMARQUE : Pour 4 portions, cuire en plusieurs étapes.) Cuire de 6 à 9 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant\*\*. Retirer la casserole du feu.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Conserver **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **gras de bacon**, puis jeter l'excédent.

5



## Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Répartir la **chaudrée** dans les bols.
- Garnir de **crème sure**.
- Parsemer du **reste du fromage**, puis du **reste du bacon**, en l'émiettant.
- À l'aide de ciseaux de cuisine, couper la **ciboulette** au-dessus des bols.

3



## Préparer la chaudière

- Chauffer la même casserole avec le **gras de bacon** réserver à feu moyen.
- Ajouter les **poireaux**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et du **bouillon en poudre**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Ajouter **2 tasses** (3 tasses) d'eau, puis porter à légère ébullition. (CONSEIL : Décoller les morceaux brunis au fond de la casserole; cela rehaussera la saveur de la soupe.)

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 les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout pendant que le **bacon** cuit. **Saler et poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Poêler de 6 à 7 min d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner, puis couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit\*\*. Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.

## 4 | Laisser mijoter la chaudière

+ Ajouter | Crevettes géantes

Si vous avez ajouté les **crevettes géantes**, les égoutter et les rincer à l'aide d'un tamis, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Ajouter les **crevettes** à la casserole avec les **pois**, la **moitié du fromage**, la **moitié du bacon** et la **purée de pommes de terre**. Cuire de 5 à 6 min, jusqu'à ce que la **chaudrée** épaississe légèrement et que les **crevettes** soient entièrement cuites\*\*. Suivre le reste de la recette comme indiqué.

## 6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Répartir le **poulet** dans les bols et garnir de **crème sure**.