



Pains plats au bacon et aux poireaux façon alsacienne

avec salade aux poires

40 minutes

Doubler

Ajouter



Tranches de bacon
200 g | 400 g

Filets de poitrine de poulet*
310 g | 620 g

Protéine personnalisable

Ajouter

Changer

ou

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



Pâte à pizza
340 g | 680 g



Poireau
1 | 2



Poire
1 | 2



Mélange printanier
56 g | 113 g



Persil
7 g | 14 g



Crème sure
1 | 2



Fromage à la crème
2 | 4



Vinaigre de vin rouge
½ c. à soupe | 1 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne
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.

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

1



Étirer la pâte

- Avant de commencer, sortir la pâte à pizza du frigo et la laisser reposer à température ambiante pendant 20 min.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Huiler légèrement les deux côtés de la **pâte**.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, étirer la **pâte** pour former un ovale. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin pour 4 portions)
- Laisser reposer la **pâte** à température ambiante de 8 à 10 min.

4



Assembler et griller les pains plats

- Avec les mains huilées, étirer la **pâte** de nouveau pour agrandir la forme ovale à une épaisseur d'environ 1,25 cm (½ po). (REMARQUE : La pâte devrait conserver sa forme.) Étendre le **mélange de fromage à la crème** sur la **pâte** en laissant une bordure de 2,5 cm (1 po). Parsemer de **poireaux** et de **bacon**.
- Griller au **centre** du four de 14 à 18 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et croustillants. (REMARQUE : Pour 4 portions, griller au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Préparer

- Pendant que la **pâte** repose, trancher finement le **poireau**. À l'aide d'un tamis, rincer les **poireaux** pour éliminer toute trace de saleté.
- Dans un bol moyen, mélanger le **fromage à la crème**, la **crème sure** et la **moitié** de la **moutarde**.

5



Assembler la salade

- + Ajouter | Filets de poitrine de poulet
- Dans un grand bol, mélanger le **reste** de la **moutarde**, **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **vinaigre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Évider, puis couper la **poire** en tranches de 0,5 cm (¼ po) sur la largeur.
- Dans le bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **poires** et le **mélange printanier**. **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger au moment de servir.

3



Cuire le bacon et les poireaux

- *2 Doubler | Tranches de bacon
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 3 à 5 min, en remuant, jusqu'à ce qu'il soit presque croustillant**. (CONSEIL : Le bacon deviendra plus croustillant sur les pains plats à l'étape 4.)
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **poireaux**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poireaux** soient tendres. Retirer du feu.

6



Terminer et servir

- + Ajouter | Filets de poitrine de poulet
- Hacher finement le **persil**.
- Lorsque les **pains plats** seront cuits, fondre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** pendant 30 s dans un petit bol allant au micro-ondes.
- Badigeonner de **beurre fondu** les bords de la **pâte**.
- Parsemer de **persil**, puis laisser reposer de 2 à 3 min. Trancher les **pains plats**.
- Répartir les **pains plats** et la **salade** dans les assiettes.

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 | Cuire le bacon et les poireaux

*2 Doubler | Tranches de bacon

Si vous avez doublé le **bacon**, ne pas surcharger la poêle. Cuire en plusieurs étapes, au besoin.

5 | Cuire le poulet et assembler la salade

+ Ajouter | Filets de poitrine de poulet

Si vous avez ajouté les **filets de poitrine de poulet**, les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis le **poulet**. Saisir de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré et entièrement cuit**.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Filets de poitrine de poulet

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **pains plats** 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 bacon et le poulet jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.