

Sandwichs au cheddar fondu, au bacon et aux pommes

avec trempette miel-moutarde

Familiale

25 à 35 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet *
2 | 4

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



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Pomme Gala
1 | 2



Bébés épinards
28 g | 56 g



Pain à sandwich
2 | 4



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Moutarde de Dijon
1 ½ c. à thé | 3 c. à thé



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Miel
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



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers. Couper les plus grosses en morceaux de 2,5 cm (1 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**. Saupoudrer de l'**assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

4



Sauter les pommes

- Lorsque le **bacon** sera cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **gras de bacon réservé**, puis les **potatoes**. Saupoudrer les **potatoes** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant délicatement à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** soient légèrement caramélisées.
- Retirer la poêle du feu.

2



Cuire le bacon

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Transférer avec précaution le **gras de bacon** dans un petit bol résistant à la chaleur. Réserver.

5



Fondre le fromage et griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les moitiés, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Étendre **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** ramolli sur les côtés coupés.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches de pain inférieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer et mélanger la mayo miel-moutarde

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, la **mayonnaise** et le **miel**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Évider, puis couper la **potato** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

6



Terminer et servir

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

- Étendre un peu de **mayo miel-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **bacon**, de **potatoes** et d'**épinards**.
- Refermer les **sandwichs**. Couper en deux, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **potatoes de terre rôties** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayonnaise miel-moutarde** comme trempette.

2 | Cuire le bacon

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

Si vous avez ajouté les **poitrines de poulet**, les sécher avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle, cuire par étape, au besoin.) Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir de 12 à 14 min au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit entièrement cuit **. Utiliser la même poêle pour cuire les **potatoes** à l'étape 4.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | **Poitrines de poulet**

Trancher finement, puis empiler le **poulet** sur les **tranches de pain inférieures**.

* 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 les poitrines de 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.