

# Chaudrée de poulet et de maïs

avec oignons verts

Épicée

30 minutes



## RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.  
Si vous désirez changer la protéine,  
suivez les instructions au verso de  
cette fiche!  
Bonne cuisine!



Filets de poulet



Tranches de bacon



Pomme de terre  
Russet



Maïs en grains



Gousses d'ail



Concentré de  
bouillon de poulet



Oignon vert



Sel assaisonné



Mélange d'épices  
pour sauce crémeuse



Jalapeno

BONJOUR JALAPENO

*Le niveau de piquant de ce piment chili de taille moyenne peut varier!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 4 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à soupe
- Moyen : 1 c. à soupe
- Épicé : 1 ½ c. à soupe
- Très épicé : 2 c. à soupe

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de poulet	310 g	620 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Maïs en grains	113 g	227 g
Gousses d'ail	1	2
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Oignon vert	1	2
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Jalapeno 🌶️	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	½ tasse	1 tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



## 1 Préparer et rôtir les pommes de terre

- Peler, puis couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.) et saupoudrer de la **moitié** du **sel assaisonné**. **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 **pommes de terre** soient tendres et dorées.



## 4 Commencer la chaudière

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **poulet**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. (**REMARQUE** : Le poulet finira de cuire à l'étape 5.)
- Ajouter le maïs, l'**ail**, le **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et **1 c. à soupe** de **jalapenos**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que le **poulet** et le **maïs** soient enrobés du **mélange d'épices**.



## 2 Préparer

- Entre-temps, émincer l'**oignon vert**.
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Évider, puis hacher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)

Si vous avez choisi d'ajouter du **bacon**, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une autre plaque recouverte de papier parchemin. Faire rôtir le **bacon** dans le **haut** du four jusqu'à ce qu'il soit croustillant et bien cuit, 8-12 min.\*\* Transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'essuie-tout. Couvrir pour garder au chaud.



## 5 Terminer la chaudière

- Ajouter **1 ½ tasse** d'**eau** (2 ½ tasses pour 4 pers.), **½ tasse** de **lait** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition.
- Réduire à feu moyen-doux. Laisser mijoter de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bouillon** épaississe légèrement et que le **poulet** soit entièrement cuit\*\*. (**CONSEIL** : Si les pommes de terre n'ont pas encore fini de cuire, retirer la chaudière du feu et couvrir pour garder chaud.)
- Lorsque les **pommes de terre** seront tendres, les ajouter à la casserole contenant la **chaudrée**.
- **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



## 3 Préparer et assaisonner le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis le disposer sur une autre planche à découper.
- Couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). Saupoudrer du **reste** du **sel assaisonné** et **poivrer**.



## 6 Terminer et servir

- Répartir la **chaudrée** dans les bols.
- Parsemer d'**oignons verts** et du **reste** des **jalapenos**, si désiré.

Parsemer la **chaudrée** de **bacon**

## Le souper, c'est réglé!