

Chaudrée de poulet fromagée

avec croûtons maison à l'ail et au cheddar

30 minutes



Poitrines de poulet



Mirepoix



Pomme de terre
Russet



Concentré de
bouillon de poulet



Cheddar, râpé



Pain ciabatta



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse



Persil



Sel d'ail

BONJOUR CHAUDRÉE

Un type de ragoût riche habituellement épaissi avec de la crème ou du lait!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Mirepoix	227 g	454 g
Pomme de terre Russet	230 g	460 g
Concentré de bouillon de poulet	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Pain ciabatta	1	2
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	7 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Lait*	¼ tasse	½ 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.

♦ 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.

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

    @HelloFreshCA



Préparer

1. Couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
2. Peler, puis couper la **pomme de terre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
3. Hacher grossièrement le **persil**.
4. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Couper le **poulet** en morceaux de 1,25 cm (½ po). **Saler et poivrer**.



Commencer la chaudière

1. Dans la casserole, ajouter les **pommes de terre**, les **concentrés de bouillon**, le **reste du sel d'ail** et **1 ½ tasse d'eau** (2 ½ tasses pour 4 pers.), puis bien mélanger en décollant les **morceaux** au fond.
2. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
3. Réduire à feu moyen. Cuire à couvert de 10 à 12 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre** et que le **poulet** soit entièrement cuit**. (**CONSEIL** : Pour une consistance plus épaisse, cuire la chaudière à découvert quelques minutes de plus.)



Faire les croûtons à l'ail et au cheddar

1. Disposer la **ciabatta** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
2. Arroser de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis saupoudrer de **¼ c. à thé de sel d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **croûtons** soient dorés et croustillants.
4. Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution. Parsemer de la **moitié du fromage**. Continuer à rôtir de 2 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Terminer la chaudière

1. Ajouter **¼ tasse de lait** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **reste du fromage** à la **chaudrée**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. **Poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Si la chaudière est trop épaisse, ajouter ¼ tasse d'eau.)



Cuire le poulet et les légumes

1. Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
2. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **poulet**.
3. Cuire de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Ajouter la **mirepoix**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mirepoix** ramollisse légèrement.
5. Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Continuer à cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
6. Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **poulet et les légumes** soient bien enrobés.



Terminer et servir

1. Répartir la **chaudrée** dans les bols.
2. Garnir de **croûtons à l'ail et au cheddar**.
3. Parsemer de **persil**.

Le souper, c'est réglé!