



Chaudrée de poulet fromagée

avec croûtons maison à l'ail et au cheddar

Familiale

25 à 35 minutes

Changer



Filets 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



Poitrines de poulet⁺
2 | 4



Mirepoix
113 g | 227 g



Pomme de terre Russet
2 | 4



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



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé

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



Préparer

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

🔄 [Changer](#) | [Filets de poulet](#)

- Couper la **ciabatta** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Éplucher, puis couper la **pomme de terre** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- **Salier et poivrer.**

2



Préparer les croûtons à l'ail et au cheddar

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **ciabattas** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer** et assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Griller au **centre** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **croûtons** soient dorés et croustillants.
- 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 qu'il fonde.

3



Cuire le poulet et les légumes

- Entre-temps, chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**.
- Cuire de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Ajouter la **mirepoix**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **mirepoix** ramollisse légèrement.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Continuer à cuire, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- 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 enrobés.

4



Commencer la chaudière

- Dans la casserole, ajouter les **pommes de terre** , le **concentré de bouillon**, le **reste** du **sel d'ail** et **1 ½ tasse** (2 ½ tasses) d'**eau**, puis bien mélanger en décollant les **morceaux du fond**.
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- 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 min de plus.)

5



Terminer la chaudière

- Ajouter **¼ tasse** (½ tasse) de **lait** et le **reste** du **fromage**.
- 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.)

6



Terminer et servir

- Répartir la **chaudrée** dans les bols.
- Garnir de **croûtons à l'ail et au cheddar**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

1 | Préparer

🔄 [Changer](#) | [Filets de poulet](#)

Si vous avez choisi les **filets de poulet**, les préparer et les faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour les **poitrines**.

* 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 jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). 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.