

# Sandwichs au cheddar fondu, au bacon et aux pommes

avec trempette miel-moutarde

Familiale

25 à 35 minutes



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



## RECETTE PERSONNALISÉE

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



Tranches de bacon



Poitrines de poulet



Pomme de terre à  
chair jaune



Assaisonnement BBQ



Cheddar blanc, râpé



Pomme Gala



Bébés épinards



Pain à sandwich



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Moutarde à  
l'ancienne



Miel

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

## D'abord

- 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.

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

## Matériel requis

3 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pince de cuisine, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Tranches de bacon	100 g	200 g
Poitrines de poulet	2	4
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 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* 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.

• 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.

1



### Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers. Couper les **plus grosses pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Saupoudrer d'**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** soient tendres et dorées.

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Entre-temps, sécher les **poitrines** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré. Transférer le **poulet** sur la plaque à cuisson avec le **bacon**. Rôtir le **bacon** et le **poulet** dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'ils soient complètement cuits\*\*. (**CONSEIL** : Si le poulet est cuit avant que le bacon n'atteigne le degré de cuisson désiré, retirer le poulet et continuer à rôtir le **bacon**.)

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

- Entre-temps, sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- 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.
- Réserver avec précaution le **gras de bacon** dans un petit bol résistant à la chaleur.

5



### Fondre le fromage et griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Les disposer, 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 petit bol, la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, la **mayonnaise** et le **miel**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Éviter la **potato**, puis la couper en tranches de 0,5 cm (¼ po).

6



### Terminer et servir

- 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 rôties** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo miel-moutarde** comme trempette.

Trancher finement le **poulet**. Garnir les **sandwichs** de **poulet** en les assemblant.