

# Poulet aux épices BBQ

avec salade de pommes de terre crémeuse

Familiale

Épicée (au goût)

40 minutes



Poitrines de poulet



Mayonnaise



Farine tout usage



Pomme de terre à chair jaune



Assaisonnement BBQ



Cornichon à l'aneth, en tranches



Crème sure



Échalote



Céleri



Sauce piquante

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

*Le parfait mélange de saveurs sucrées, salées et fumées!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, assiette creuse, tamis, papier parchemin, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Céleri	3	6
Sauce piquante 🌶️	2 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	1 c. à thé
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, des sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

## Nous joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



## Cuire les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quatre.
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de terre d'**assez** d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de sel. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes** de terre.



## Cuire le poulet

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** d'huile, puis le **poulet**. (REMARQUE : Cuire en 2 étapes pour 4 pers. en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.) Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit\*\*.



## Préparer

- Entre-temps, hacher finement la **moitié** des **cornichons**.
- Couper le **céleri** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer l'**échalote**.
- Dans une assiette creuse, mélanger l'**assaisonnement BBQ**, la **farine** et **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).



## Faire la salade de pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** de terre seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **crème sure**, les **cornichons hachés**, le **céleri**, les **échalotes** et la **mayonnaise**. **Poivrer**, puis remuer délicatement pour enrober.



## Préparer le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- En tenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper avec précaution **chaque poitrine de poulet** en deux. (REMARQUE : Pour 2 pers., il y aura 4 morceaux de poulet; et pour 4 pers., il y en aura 8.)
- Ajouter le **poulet** au **mélange de farine**. Remuer pour enrober des deux côtés.



## Terminer et servir

- Répartir le **poulet**, la **salade de pommes de terre** et le **reste** des **cornichons** dans les assiettes.
- Servir la **sauce piquante** comme trempette, si désiré.

Le souper, c'est réglé!