



Poulet farci au bacon et au fromage

avec quartiers de pommes de terre et salade de chou

Spéciale

45 minutes



Crevettes

285 g | 570 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

x2 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



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Chapelure italienne
¼ tasse | ½ tasse



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Mélange pour salade
de chou
170 g | 340 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Vinaigre de vin blanc
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mayo épicée
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Moutarde de Dijon
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Pomme Granny
Smith
1 | 2



Chapelure panko
¼ tasse | ½ tasse

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



Rôtir les pommes de terre

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

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.

2



Cuire le bacon

+ Ajouter | Crevettes

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans un petit bol. Réserver.

3



Préparer et farcir le poulet

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- En maintenant le couteau parallèle à la planche à découper, couper **chaque poitrine** en son centre avec précaution, en laissant 1,25 cm (½ po) intact à l'autre extrémité.
- Ouvrir le **poulet** comme un livre. **Saler** et **poivrer** les deux côtés.
- Garnir un côté de **chaque poitrine de poulet** de **fromage** et de **bacon**.
- Refermer les **poitrines** par-dessus la garniture, en pressant fermement.

4



Paner et rôtir le poulet

- Dans une assiette creuse, ajouter la **chapelure**, la **chapelure panko** et ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. Bien mélanger.
- Dans un autre petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** de la **moutarde**.
- Enrober tout le **poulet** de **mélange de mayonnaise** avec précaution.
- Presser un **morceau de poulet** à la fois dans le **mélange de chapelure** pour le recouvrir de tous les côtés.
- Transférer le **poulet** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.
- Rôtir dans le **haut** du four de 18 à 20 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.

5



Assembler la salade de chou

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** en cubes de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **vinaigre**, le **reste** de la **moutarde**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**huile** et ½ **c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **potatoes** et le **mélange pour salade de chou**, puis remuer pour enrober.

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Crevettes

- Répartir le **poulet**, les **potatoes** et la **salade de chou** dans les assiettes.
- Servir la **mayo épicée** comme trempette.

2 | Cuire les crevettes

+ Ajouter | Crevettes

Si vous avez ajouté des **crevettes**, les égoutter et les rincer à l'aide d'un tamis, puis les sécher avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter les **crevettes**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **crevettes** deviennent roses**. Retirer la poêle du feu, puis transférer dans une assiette.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Crevettes

Répartir les **crevettes** dans les assiettes.

** Cuire le poulet, les crevettes et le bacon jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F), 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

• 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.



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