



# Poulet farci au bacon et au fromage

## avec quartiers de pommes de terre et salade

Spéciale

Épicée

45 minutes

Changer



Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 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](https://www.hellofresh.ca)

Portions de poitrines de dinde  
340 g | 680 g



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 printanier  
56 g | 113 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

- 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 rôti le poulet

- Dans une assiette creuse, ajouter la **chapelure italienne**, la **chapelure** 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 de Dijon**.
- Enrober avec précaution le **poulet** du **mélange de mayonnaise**.
- Presser avec précaution une **poitrine de poulet** à la fois dans le **mélange de chapelure** pour 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 qu'elles soient entièrement cuites\*\*.

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

5



### Assaisonner la salade de pommes

- 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 ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **potatoes** et le **mélange printanier**, puis remuer pour enrober.

6



### Terminer et servir

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

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

## 3 | Préparer et farcir la dinde

Changez | Poitrines de dinde

Si vous avez choisi la **dinde**, la préparer et la cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire le **poulet**\*\*.



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