

Poulet style rôtisserie

avec quartiers de pommes de terre et salade de chou à la vinaigrette ranch

35 minutes



Poitrines de poulet



Pomme de terre
Russet



Purée d'ail



Concentré de
bouillon de poulet



Assaisonnement BBQ



Mélange paprika
fumé et ail



Vinaigrette ranch



Mélange pour salade
de chou



Oignon vert



Mélange d'épices
pour sauce

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion 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

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, fouet

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet	2	4
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigrette ranch	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Oignon vert	2	4
Mélange d'épices pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
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, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



1 Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler les qtés pour 4 pers.) et saupoudrer de **2 c. à thé** d'**assaisonnement BBQ**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.



4 Préparer et assembler la salade de chou

- Entre-temps, émincer les **oignons verts**, en séparant les morceaux verts des morceaux blancs.
- Dans un grand bol, ajouter la **vinaigrette ranch**, le **mélange pour salade de chou** et les **morceaux verts des oignons verts**, puis bien mélanger.



2 Préparer

- Entre-temps, dans un petit bol, mélanger la **purée d'ail**, la **moitié** du **mélange paprika fumé et ail**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ** et **2 c. à thé** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Réserver.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**.



5 Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **reste** des **oignons verts**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **oignons verts** soient tendres.
- Saupoudrer du **mélange d'épices pour sauce** et du **reste** du **mélange paprika fumé et ail**, puis bien mélanger.
- Incorporer graduellement en fouettant **1 tasse** d'**eau** (1 1/2 tasse pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**. Porter à légère ébullition.
- Laisser mijoter de 2 à 3 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Salier** et **poivrer**, au goût.
- Retirer la poêle du feu.



3 Cuire le poulet

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers), puis le **poulet**. Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Transférer le **poulet** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, puis étendre le **mélange d'épices et d'ail** sur le **dessus**.
- Cuire dans le **haut** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.



6 Terminer et servir

- Trancher finement le **poulet**.
- Répartir le **poulet**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade de chou** dans les assiettes.
- Servir la **sauce** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!