

# Ragoût de poulet crémeux

avec scones au cheddar et à la ciboulette

Découverte

40 minutes



Poitrines de poulet



Mirepoix



Mélange d'épices  
pour sauce crémeuse



Ciboulette



Farine tout usage



Poudre à pâte



Mayonnaise



Crème sure



Cheddar, râpé



Petits pois



Concentré de  
bouillon de poulet

BONJOUR MIREPOIX

*Une base aux saveurs classiques qui est composée de carottes, de céleris et d'oignons!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po), essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Poitrines de poulet *	2	4
Mirepoix	113 g	227 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Ciboulette	7 g	7 g
Farine tout usage	1 ½ tasse	3 tasses
Poudre à pâte	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Petits pois	56 g	113 g
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Lait*	½ tasse	1 tasse
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 c. à thé
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.



## Préparer les scones

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un grand bol, mélanger la **mayonnaise**, la **crème sure**, le **fromage**, la **poudre à pâte**, la **moitié** de la **ciboulette**, **3 c. à soupe d'eau**, **1 c. à thé de sucre** et **½ c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.).
- Ajouter la **farine** et remuer jusqu'à ce que le tout soit combiné. Réserver.



## Cuire le poulet et les scones

- Transférer le **ragoût de poulet** dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (plat de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- À l'aide de 2 cuillères, disposer sur le **ragoût de poulet** **1 c. à soupe** de **pâte à scones** à la fois, en une seule couche, jusqu'à ce que tout le **mélange de scones** recouvre le **ragoût**.
- Cuire au **centre** du four de 14 à 16 min, jusqu'à ce que les **scones** soient dorés et entièrement cuits.



## Préparer le poulet et commencer le ragoût

- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout, puis le couper en morceaux de 2,5 cm (1 po). **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle pendant 1 min, jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter le **poulet**, les **pois** et la **mirepoix**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **poulet** perde sa couleur rosée et que les **légumes** ramollissent.



## Terminer et servir

- Laisser le **ragoût de poulet** et les **scones** refroidir de 3 à 5 min avant de servir.
- Répartir dans les assiettes.

## Le souper, c'est réglé!



## Terminer le ragoût

- Saupoudrer le **poulet** et les **légumes** de **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **concentré de bouillon**, **½ tasse d'eau** et **½ tasse** de **lait** (doubler les qtés pour 4 pers.). Porter à ébullition en remuant souvent, puis réduire à moyen-doux.
- Cuire de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **ragoût** épaississe légèrement et que le **poulet** soit entièrement cuit\*\*.
- Retirer la poêle du feu.
- Incorporer le **reste** de la **ciboulette**.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.