



Salade de poulet et de cornichons à l'aneth

avec croûtons et crème aux cornichons

Repas futé

25 minutes

Changer



Poitrines de poulet
2 | 4

Protéine personnalisable

+ 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



Hauts de cuisse de poulet
280 g | 560 g



Gousses d'ail
1 | 2



Bébé épinards
113 g | 227 g



Tomate
1 | 2



Cornichon à l'aneth, en tranches
90 ml | 180 ml



Assaisonnement BBQ
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Fromage à la crème
1/2 | 1



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



Croûtons
28 g | 56 g



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe

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



Préparer le poulet

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- **Guide pour la quantité d'ail à l'étape 4 :**
 - Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
 - Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
 - Relevé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

↻ [Changer](#) | [Poitrines de poulet](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- **Saler, poivrer** et saupoudrer d'**assaisonnement BBQ**, puis retourner pour enrober.

2



Cuire le poulet

- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** à la poêle chaude, puis le **poulet**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; au besoin, cuire en 2 étapes en utilisant 1 c. à soupe d'huile chaque fois.)
- Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que le **poulet** soit doré.
- Transférer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**.

3



Terminer la préparation

- Entre-temps, peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Couper la **tomate** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Égoutter les **cornichons en réservant la saumure**. Hacher finement **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **cornichons**, puis trancher finement le **reste**.

4



Préparer la crème aux cornichons à l'aneth

- Dans un petit bol, ajouter le **fromage à la crème**, les **cornichons hachés**, la **moitié** de la **mayonnaise** et ½ c. à thé (1 c. à thé) d'**ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.)
- **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

5



Préparer la vinaigrette et la salade

- Dans un grand bol, ajouter la **moutarde**, le **reste** de la **mayonnaise**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **saumure à cornichons**, ½ c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile** et ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Lorsque le **poulet** sera cuit, ajouter les **tomates**, les **épinards** et les **cornichons tranchés** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Trancher finement le **poulet**.
- Répartir la **salade** dans les assiettes. Garnir de **poulet** et de **croûtons**.
- Couronner le **poulet** d'**un soupçon de crème aux cornichons à l'aneth**.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

1 | Préparer le poulet

↻ [Changer](#) | [Poitrines de poulet](#)

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet**, les préparer et les saisir de la même façon que la recette vous indique de préparer et de saisir les **hauts de cuisse de poulet**, en augmentant le temps de cuisson au four à 8 à 12 min **.

* 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.

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



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