



Sandwichs au cheddar fondu, au bacon et aux pommes

avec trempette miel-moutarde

Familiale

25 à 35 minutes

+ Ajouter



Poitrines de poulet
2 | 4

Protéine personnalisable

+ 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)



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



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



Cheddar blanc, râpé
½ tasse | 1 tasse



Pomme Gala
1 | 2



Bébés épinards
28 g | 56 g



Pain à sandwich
2 | 4



Mayonnaise
4 c. à soupe | 8 c. à soupe



Moutarde de Dijon
1 ½ c. à thé | 3 c. à thé



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



Miel
1 | 2

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 220 °C (425 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers. Couper les **plus grosses** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Saupoudrer de l'**assaisonnement BBQ**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.

2



Cuire le bacon

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Entre-temps, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et entièrement cuit**.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.
- Réserver avec précaution le gras de bacon dans un petit bol résistant à la chaleur.

3



Préparer et mélanger la mayo miel-moutarde

- Entre-temps, ajouter dans un autre petit bol la **moutarde de Dijon**, la **moutarde à l'ancienne**, la **mayonnaise** et le **miel**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Évider, puis couper la **pomme** en tranches de 0,5 cm (¼ po).

4



Sauter les pommes

- Lorsque le **bacon** sera cuit, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ c. à soupe (1 c. à soupe) de **gras de bacon réservé**, puis les **potatoes**. Saupoudrer les **potatoes** de **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant délicatement à l'occasion, jusqu'à ce que les **potatoes** soient légèrement caramélisées.
- Retirer la poêle du feu.

5



Fondre le fromage et griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer les moitiés, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Étendre le **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **tranches de pain inférieures** soient dorées. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)

6



Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

- Étendre un peu de **mayo miel-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **bacon**, de **potatoes** et d'**épinards**. Refermer les **sandwichs**.
- Couper en **deux**, si désiré.
- Répartir les **sandwichs** et les **potatoes rôties** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo miel-moutarde** comme trempette.

2 | Cuire le poulet

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Si vous avez choisi d'ajouter les **poitrines de poulet**, pendant que le **bacon** cuit, sécher le **poulet** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis le **poulet**. Cuire de 6 à 7 min d'un côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retourner, puis couvrir et poursuivre la cuisson de 6 à 7 min, jusqu'à ce que le **poulet** soit entièrement cuit**. Utiliser la même poêle pour cuire les **potatoes** à l'étape 4.

6 | Terminer et servir

+ Ajouter | Poitrines de poulet

Trancher finement le **poulet**. Étendre un peu de **mayo miel-moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **poulet**, de **bacon**, de **potatoes** et d'**épinards**. Refermer les **sandwichs**.

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