

Sandwichs au poulet aux épices BBQ avec cornichons et mayonnaise à la moutarde

Familiale

25 à 35 minutes



Filets de poulet



Pain artisan



Cheddar, râpé



Cornichon à l'aneth,
en tranches



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Pomme de terre à
chair jaune



Vinaigre de vin blanc



Assaisonnement BBQ



Mélange printanier

BONJOUR CORNICHON À L'ANETH
Un classique ultra croquant qui a du punch!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de poulet ♦	310 g	620 g
Pain artisan	2	4
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	90 ml
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Beurre non salé*	½ c. à soupe	1 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, mais peut entraîner de légères variations de couleur et un parfum plus fort. Les deux disparaissent 3 minutes après l'ouverture.

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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 22 à 25 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux, puis étendre **½ c. à soupe de beurre** sur **chaque moitié**.
- Sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **pains**, côtés coupés vers le haut.
- Parsemer les **tranches de pain supérieures de fromage**.
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés.



Préparer

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol la **mayonnaise**, la **moutarde** et la **moitié** du **vinaigre** (toute la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter le **poulet**, l'**assaisonnement BBQ** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). Remuer pour enrober.



Terminer et servir

- Étendre **½ c. à soupe de mayonnaise à la moutarde** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir de **mélange printanier**, de **poulet** et de **cornichons**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayonnaise à la moutarde** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!



Cuire le poulet

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** puis le **poulet**. Poêler de 5 à 6 min, en retournant les **morceaux de poulet** à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits**. (**CONSEIL :** Ne pas surcharger la poêle! Cuire le poulet en 2 étapes, au besoin.)