

Sandwichs de poulet fumé au chipotle

avec mini rondelles de pommes de terre

Rapido

25 minutes



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



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!



Hauts de cuisse de poulet



Poitrines de poulet



Mélange d'épices sud-ouest



Fécule de maïs



Pain artisan



Mélange printanier



Cornichon à l'aneth, en tranches



Sauce au chipotle



Pomme de terre rouge

BONJOUR MÉLANGE D'ÉPICES SUD-OUEST

Un incontournable des plats tex-mex, cet assaisonnement ajoute des saveurs du Sud à ce mets!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre la température ambiante.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

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
Hauts de cuisse de poulet *	280 g	560 g
Poitrines de poulet	2	4
Mélange d'épices sud-ouest	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Fécule de maïs	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pain artisan	2	4
Mélange printanier	28 g	56 g
Cornichon à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Sauce au chipotle	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Pomme de terre rouge	350 g	700 g
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



1 Préparer et rôtir les pommes de terre

- Trancher les **potatoes de terre** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, assaisonner les **potatoes de terre** de 1 c. à thé (2 c. à thé) de **mélange d'épices sud-ouest** et de 1/4 c. à thé (1/2 c. à thé) de **sel**, puis arroser de 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'**huile**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 20 à 22 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.



4 Griller les pains

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis étendre le **beurre ramolli** sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson non recouverte, côté coupé vers le haut.
- Griller dans le **haut** du four de 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



2 Préparer

- Entre-temps, égoutter les **cornichons**. Sécher avec un essuie-tout.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Sécher le **poulet** avec un essuie-tout.
- Dans un grand bol, ajouter le **poulet** et 1/2 c. à soupe (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, et ajouter le **reste** du **mélange d'épices sud-ouest**, puis la **fécule de maïs**. Retourner pour enrober.

Si vous avez choisi les **poitrines de poulet**, après les avoir séchées avec un essuie-tout, recouvrir **chaque poitrine** de pellicule plastique. À l'aide d'un mallet, d'un rouleau à pâtisserie ou d'une poêle à fond épais, marteler soigneusement **chaque poitrine de poulet** jusqu'à ce qu'elle soit épaisse de 1,5 cm (1/2 po), puis les préparer et les cuire en suivant les mêmes directives que celles pour les **hauts de cuisse**.



5 Terminer et servir

- Garnir les **tranches de pain inférieures de poulet**, puis arroser le **poulet** d'un **filet de sauce au chipotle**.
- Garnir des **cornichons** et du **mélange printanier**, puis refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **potatoes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** des **cornichons** en accompagnement et la **sauce au chipotle** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!



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