

Sandwichs au poulet façon « Rachel » avec salade de chou et cornichons

30 minutes



Filets de poulet



Cheddar, râpé



Pain à sous-marin



Chou vert, émincé



Cornichons à l'aneth,
en tranches



Mayonnaise



Moutarde de Dijon



Vinaigre de vin blanc



Mélange paprika
fumé et ail



Pomme de terre
Russet

BONJOUR RACHEL

Une variante du sandwich américain classique composé de fromage suisse, de choucroute et de sauce russe!

D'abord

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

Matériel requis

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

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Filets de poulet*	340 g	680 g
Cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Petits pains à sous-marin	2	4
Chou vert, émincé	56 g	113 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	1 c. à soupe
Mélange paprika fumé et ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire 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 minutes après l'ouverture de l'emballage.

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 25 à 28 minutes jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



4 Faire griller les pains

Pendant que le **poulet** cuit, couper les **pains** en deux, puis étaler **½ c. à soupe de beurre** sur **chaque moitié**. Disposer sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain supérieures de fromage**. Faire griller au **centre** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, mélanger dans un petit bol la **mayonnaise**, la **moutarde de Dijon**, la **moitié du vinaigre**, **½ c. à thé de sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis **salier** et **poivrer**. Sécher le **poulet** avec un essuie-tout. Dans un bol moyen, ajouter le **poulet**, le **mélange paprika fumé et ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Remuer pour bien enrober.



5 Préparer la salade de chou

Pendant que les **pains** grillent, ajouter dans un grand bol le **chou** et **2 c. à soupe du mélange de mayonnaise** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3 Faire cuire le poulet

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **poulet**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en retournant les **morceaux de poulet** à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits**. (**CONSEIL** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire le poulet en 2 étapes au besoin.)



6 Terminer et servir

Garnir les **tranches de pain inférieures de salade de chou**, de **poulet** et de **cornichons**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **sandwichs** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste du mélange de mayonnaise** comme trempette.

Le repas est prêt!