

Poulet chipotle du sud-ouest

TOTAL TIME
40 mins

PORTIONS
12



Poitrine de poulet rôtie servie avec une sauce fumée audacieuse, à base d'oignons, de piment chipotle, de haricots noirs, de piments verts, de maïs et de tomates cerises, mélangée à notre bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature et relevée d'un jus de citron vert frais. Présentée sur un lit de riz en sauce et garnie d'une pincée de coriandre fraîche.

PRÉPARÉ AVEC



Signature Bisque crémeuse aux tomates et au basilic

CODE DE CAS 24861

Ingredients

1,36 kg	Poitrine de poulet, désossée, sans peau, cuite
2 g	Coriandre, hachée
20 g	Ail, haché
2 g	Poivre noir, moulu
44 mL	Huile d'olive
198 g	Oignon blanc, tranché
30 g	Piment chipotle, en conserve, haché
287 g	Haricots noirs, en conserve, rincés, égouttés
198 g	Piment vert
312 g	Maïs entier congelé
170 g	Tomates cerises, coupées en deux
1 bac (1,81 kg)	Signature Bisque crémeuse aux tomates et au basilic , décongelé
1.9 L	Eau
40 mL	Jus de citron vert, en bouteille ou en conserve
2 kg	Riz blanc, cuit

Directions

- 1 Dans un grand bol, assaisonner le poulet 3 g (1 c.à.s.) de coriandre, 8 g (1 c.à.s.) d'ail et de 6 g (1 c.à.s.) poivre noir, et 15 mL(1 c.à.s.) d'huile.
- 2 Faire cuire le poulet dans un four à 180 °C (350 °F) de 5 à 6 minutes. Réserver. Une fois refroidi, couper le poulet en tranches.

PCC : Chauffer le produit 1 minute jusqu'à ce qu'il atteigne une température interne d'au moins 74 °C (165 °F).
- 3 Dans une grande casserole, chauffer le reste de l'huile à feu moyen. Ajouter les oignons, le chipotle et le reste de l'ail. Cuire de 4 à 5 minutes.
- 4 Ajouter les haricots noirs, les piments verts, le maïs, les tomates, le reste de la coriandre et la bisque crémeuse aux tomates et au basilic Signature. Réduire à feu doux. Laisser mijoter 12 minutes.
- 5 Ajouter le jus de citron vert.

PCC : Réserver le produit, tout en le maintenant à une température d'au moins 60 °C (140 °F).

Pour servir

Répartir les portions suivantes dans un bol de service et servir immédiatement :

- 75 g (3/4 tasse / 1 cuillère no 8 + 1 cuillère no 4) de riz cuit
- 240 mL(1 tasse / ou 8 oz) de mélange de soupe
- 3 ou 4 morceaux de lanières ou filets de poulet
- Ajouter d'autre coriandre (facultatif)