

Menu Thème Traditionnel

Poulet BBQ

1 poulet entier de 3 à 4 lbs

Épices BBQ

Épicer généreusement le poulet avec une épice pour volaille ou épice à BBQ Placer le couvercle accoté sur le poulet même s'il ne ferme pas complètement.

Mettre au micro-ondes + ou – 24 minutes selon la grosseur du poulet.

Un poulet de grain est très long à cuire

Patates à l'oignon

1 sachet de soupe à l'oignon

Huile d'olive

4 patates épluchées et coupées en morceaux à l'avance

Placer les patates coupées dans le **Chof-è-Sert**. Verser un filet d'huile sur les patates. Fermer le couvercle et brasser.

Placer au micro-ondes à puissance 80 % pour 8 minutes (7 min. si les patates sont petites).
(Calculer 2 minutes par patate)

Salsa simple

1 petit oignon rouge épluché, coupé en 2 à l'avance

1 gousse d'ail, épluchée à l'avance

1 boîte de conserve de tomates en dés 28 oz (non ouverte)

Jus de ½ lime (utiliser une vraie lime et non du jus de lime, ne pas presser à l'avance)

1 cuillère à soupe d'Assaisonnement Chipotle du sud-ouest de Tupperware (FOURNIE PAR LA CONSEILLÈRE)

2 à 3 cuillères à soupe de coriandre fraîche, lavée, non hachée

1 sac de croustilles de maïs.

Placer la coriandre dans le **Hachoir Gagne-Temps**. Placer l'oignon et l'ail dans le **Rapido-Chef avec la lame**.

Tourner la poignée du **Rapido-Chef** rapidement jusqu'à ce que l'oignon et l'ail soient hachés très fin. Hacher la coriandre dans le **Hachoir Gagne-Temps**. Ajouter la coriandre et les tomates dans le **Rapido Chef** à l'aide de la **Spatule en Silicone**. Ajouter au Rapido-chef le jus de la moitié de la lime Tourner la poignée jusqu'à obtention de la consistance désirée. Ôter la lame du **Rapido-Chef** et verser la salsa dans les petits contenants du **Bol à trempette** à l'aide de la **Spatule en silicone**. Servir avec des croustilles de maïs.