

Burgers au fromage, bison et bacon

avec quartiers de pommes de terre aux épices pour steak

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pain brioché



Pommes de terre
Russet



Oignon rouge



Chapelure italienne



Mélange roquette et
épinards



Épices à bifteck de
Montréal



Mayonnaise



Moutarde à
l'ancienne



Glaçage balsamique



Cheddar blanc vieilli,
râpé

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

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, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain brioché	2	4
Pommes de terre Russet	690 g	1360 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Épices à bifteck de Montréal 🍷	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	½ tasse	1 tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

** Faire cuire le bacon et les crevettes jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.

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



Faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile**, puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. **Salier**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec un quart d'épices à bifteck de Montréal et 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Former et faire cuire les galettes

Dans un bol moyen, ajouter le **bison**, la **chapelure** et le **reste** des **épices à bifteck de Montréal**, puis bien mélanger. Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 3 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Parsemer de **fromage**. Couvrir et réserver, hors du feu.



Faire rôtir le bacon

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper le **bacon** en deux sur la largeur. Disposer le **bacon** sur une autre plaque à cuisson. (**CONSEIL** : Pour un nettoyage facile, recouvrir la plaque de papier d'aluminium, en le laissant dépasser de tous les côtés!) Faire rôtir sur la grille du **haut** du four de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**. Réserver dans une assiette tapissée d'un essuie-tout.



Faire griller les pains

Pendant que les **galettes** cuisent, couper les **pains** en deux. Disposer les **moitiés de pain** directement sur la grille du **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 5 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire caraméliser les oignons

Pendant que le **bacon** rôtit, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter le **glacage balsamique** et **salier**. Faire cuire de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé. Retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol. Rincer et essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer** et bien mélanger. Répartir les **oignons caramélisés** sur les **tranches de pain supérieures**. Étendre un **peu** de **mayo à la moutarde** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **galettes**, de **mélange roquette et épinards** et de **bacon**. Couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes. Servir avec le **reste** de la **mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!