

# Tarte au bison, au bacon et aux champignons variés avec salade printanière

Spécial Bison 40 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Mélange de champignons



Pâte feuilletée



Mirepoix



Purée d'ail



Romarin



Pommes de terre rouges



Mélange printanier



Petites tomates



Vinaigre de vin blanc



Concentré de bouillon de bœuf



Farine tout usage



Fromage de chèvre

BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE

*Des couches de pâte feuilletée et de beurre forment la garniture parfaite pour une tarte savoureuse!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 grands bols, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Mirepoix	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Romarin	1 branche	2 branches
Pommes de terre rouges	360 g	720 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

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

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.*

## Nous rejoindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Préparer

Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis les hacher grossièrement. Couper les **tomates** en deux. Couper les **potatoes** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Trancher finement les **champignons**. Trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).



## Faire cuire la tarte

Transférer la **garniture au bison** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Dérouler la **pâte feuilletée** et jeter le papier ciré. Déposer la **pâte feuilletée** sur le dessus de la **garniture**, puis pincer les bords de la **pâte feuilletée** sur le côté du plat de cuisson. Badigeonner le dessus de la **pâte** de ½ c. à soupe d'**huile** et saupoudrer de ¼ c. à thé de **sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). À l'aide d'un couteau, faire 3 petites fentes sur le dessus de la **pâte** (6 fentes pour 4 personnes). Faire cuire au **centre** du four de 20 à 25 minutes, en tournant le plat à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et friable.



## Commencer la garniture

Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter 2 c. à soupe de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **mirepoix**, le **romarin** et les **potatoes**. **Salier** et **poivrer**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes de la mirepoix** ramollissent légèrement. Transférer les **légumes** dans un grand bol. Réserver.



## Faire mariner les tomates

Pendant que la **tarte** cuit, fouetter dans un autre grand bol le **vinaigre**, ¼ c. à thé de **sucre** et 2 c. à soupe d'**huile** (doubler les quantités pour 4 personnes). Ajouter les **tomates**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



## Terminer la garniture

Ajouter le **bacon**, le **bison** et les **champignons** dans la casserole. Faire cuire de 3 à 5 minutes, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce que le **bison** perde sa couleur rosée et que le **bacon** soit croustillant\*\*. Saupoudrer de **farine**. Remuer pendant 1 minute, jusqu'à ce que la **farine** soit grillée. Ajouter la **purée d'ail**, le **concentré de bouillon**, les **légumes ramollis** et 1 tasse d'**eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Salier** et **poivrer**.



## Terminer et servir

Laisser refroidir la **tarte** légèrement de 4 à 5 minutes avant de servir. Entre-temps, ajouter le **mélange printanier** dans le grand bol contenant les **tomates** et bien mélanger. Couper la **tarte** en portions. Répartir la **tarte** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer la **salade** de **fromage de chèvre** en l'émiettant.

## Le repas est prêt!