

Boulettes de bison et chutney aux abricots et aux pommes

avec écrasé de pommes de terre au bacon

Spécial découverte

40 minutes



Bison haché maigre



Chapelure panko



Oignon rouge, haché



Pomme Gala



Vinaigre de vin blanc



Pomme de terre rouge



Bébés épinards



Moutarde de Dijon



Confiture d'abricots



Sirop d'érable



Tranches de bacon



Crème

BONJOUR BISON

Cette coupe de viande est bien plus maigre que le bœuf, malgré son goût similaire!

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, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, râpe à 4 côtés, 2 grands bols, papier parchemin, petite casserole, fouet, grande casserole, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-----------------------|--------------|--------------|
| Bison haché maigre | 250 g | 500 g |
| Chapelure panko | ¼ tasse | ½ tasse |
| Oignon rouge, haché | 56 g | 113 g |
| Pomme Gala | 1 | 2 |
| Vinaigre de vin blanc | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Pomme de terre rouge | 480 g | 960 g |
| Bébés épinards | 113 g | 227 g |
| Moutarde de Dijon | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Confiture d'abricots | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Sirop d'érable | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Tranches de bacon | 100 g | 200 g |
| Crème | 56 ml | 113 ml |
| Beurre non salé* | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Huile* | | |
| Sel et poivre* | | |

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire le bison et le bacon jusqu'à ce que la 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire le bacon

- Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Faire cuire dans le **haut** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant**.
- Transférer le **bacon** avec précaution sur une planche à découper tapissée d'un essuie-tout.



Faire cuire les boulettes

- Entre-temps, ajouter dans un grand bol le **bison**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon**, **¼ c. à thé** de **sel** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quant. pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 8 boulettes de tailles égales** (16 pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
- Faire cuire dans le **haut** du four de 8 à 10 min ou jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites**.



Faire cuire les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre d'assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.) et la **crème**, puis à l'aide d'un presse-purée, écraser grossièrement les **potatoes de terre**. (**REMARQUE** : Un « écrasé » de pommes de terre aura encore quelques grumeaux!) **Saler et poivrer**, au goût.



Faire la vinaigrette

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un autre grand bol, fouetter le **reste** de la **moutarde de Dijon**, le **reste** du **vinaigre**, le **reste** du **sirop d'érable** et **1 ½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.).
- Ajouter la **moitié** du **bacon**. **Saler et poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Faire le chutney

- Entre-temps, peler, puis évider la **pomme**. Trancher finement la **moitié** de la **pomme**, puis râper le **reste**.
- Faire chauffer une petite casserole à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent, en remuant à l'occasion.
- Incorporer les **potatoes râpées**, la **confiture d'abricots**, la **moitié** du **vinaigre**, la **moitié** du **sirop d'érable**, **¼ c. à thé** de **sel** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler les quant. pour 4 pers.) dans la casserole.
- Porter à légère ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-doux. Faire cuire de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et que le **chutney** ait presque la consistance d'une confiture, en remuant à l'occasion. (**REMARQUE** : Si le chutney devient trop sec, ajouter ½ c. à soupe d'eau à la fois, jusqu'à l'obtention de la consistance désirée.)



Terminer et servir

- Incorporer le **reste** du **bacon** à l'**écrasé de pommes de terre**.
- Ajouter les **épinards** et les **potatoes tranchées** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
- Répartir l'**écrasé de pommes de terre**, les **boulettes** et la **salade** dans les assiettes.
- Napper les **boulettes** du **chutney aux abricots et aux pommes**.

Le souper, c'est réglé!