

Boulettes de bison glacées

avec petites pommes de terre au four toutes garnies

Spécial découverte

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pomme de terre à chair jaune



Chapelure italienne



Fleurons de brocoli



Oignon vert



Cheddar, râpé



Crème sure



Sauce BBQ



Tartinade d'abricots



Purée d'ail



Sel assaisonné

BONJOUR TARTINADE D'ABRICOTS

À la fois sucrée et acidulée, donc parfaite pour les sauces et les vinaigrettes!

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, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuietout, pince de cuisine

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre à chair jaune	480 g	960 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Fleurons de brocoli	227 g	454 g
Oignon vert	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Tartinade d'abricots	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



1 Préparer et rôtir les pommes de terre de terre

• Couper les **potatoes de terre** en deux. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de

1 c. à soupe d'huile (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** du **sel assaisonné**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober. Disposer les **potatoes de terre** en une seule couche, côté coupé vers le bas.

• Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient dorées et tendres.

• Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution. Retourner les **potatoes de terre**, puis les pousser vers le centre de la plaque à cuisson. Parsemer de **fromage**. Poursuivre la cuisson au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



4 Cuire le bacon

• Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.

• Couper les tranches de **bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement! Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.

• Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuietout. Réserver. (**CONSEIL** : Transférer avec précaution le gras de bacon dans un bol résistant à la chaleur et réserver pour un autre usage.)



2 Préparer et mélanger le glaçage

• Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les morceaux verts des morceaux blancs.

• Couper le **brocoli** en bouchées.

• Dans un petit bol, mélanger la **sauce BBQ**, la **tartinade d'abricots**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **2 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.).



5 Cuire le brocoli et glacer les boulettes

• Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter le **brocoli** et **3 c. à soupe d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **brocoli** soit légèrement croquant.

• Transférer dans une assiette, puis couvrir pour garder au chaud.

• Lorsque les **boulettes** seront cuites, les transférer dans la même poêle et ajouter la **sauce BBQ**. Mélanger doucement pendant 1 min, jusqu'à ce que le **glaçage** soit bien chaud et que les **boulettes** soient enrobées.



3 Former et rôtir les boulettes

• Dans un grand bol, ajouter le **bison**, la **chapelure**, les **morceaux blancs des oignons verts**, le **reste** de la **purée d'ail** et le **reste** du **sel assaisonné**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.

• Former à partir du **mélange 10 boulettes de taille égale** (20 boulettes pour 4 pers.). Disposer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.

• Rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.



6 Terminer et servir

• Répartir les **potatoes de terre**, le **brocoli** et les **boulettes** dans les assiettes. Napper les **boulettes** de la **sauce restante** dans la poêle.

• Couronner les **potatoes de terre** d'un **souffçon** de **crème sure**.

• Parsemer de **bacon émietté** et du **reste** des **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!