



Burgers au fromage, au bison et au bacon

avec quartiers de pommes de terre aux épices à bifteck

Spécial découverte

35 minutes

Changer



Bœuf haché

250 g | 500 g

Recette personnalisée

+ Ajouter

Changer

ou

×2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca



Bison haché maigre
250 g | 500 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pain brioché
2 | 4



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



Oignon rouge
1 | 2



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, râpé
½ tasse | 1 tasse

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et ¼ des épices à bifteck de Montréal chacune pour 4 pers.)
- **Saler**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Rôtir le bacon

- Entre-temps, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur.
- Disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (CONSEIL : Pour un nettoyage facile, laisser le papier d'aluminium dépasser sur tous les côtés.)
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.
- Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

3



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **glacage balsamique** et **saler**. Cuire de 4 à 6 min, 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 avec précaution.

4



Former et cuire les galettes

Changer | Bœuf haché

- Dans un bol moyen, **mélanger le bison**, la **chapelure** et le **reste** des **épices à bifteck de Montréal**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Parsemer de **fromage**.
- Couvrir et réserver, hors du feu, pour laisser fondre le **fromage**.

5



Griller les pains et préparer la mayo acidulée

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **oignons caramélisés** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes**, du **mélange roquette et épinards** et du **bacon**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

4 | Former et cuire les galettes

Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf haché**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bison****.

** Cuire le bacon, le bison et le bœuf jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F), 74 °C (165 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.