

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



Pomme 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, papier d'aluminium, 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
Pomme 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, 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

Facebook Instagram Twitter @HelloFreshCA



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**. **Saler**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., 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 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., faire rôtir au centre et dans le 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 pers.). Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 3 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Parsemer de **fromage**. Couvrir et réserver, hors du feu.



Faire rôtir le bacon

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



Faire griller les pains

Entre-temps, couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Faire griller de 3 à 5 min ou jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Faire caraméliser les oignons

Entre-temps, peler, puis couper le **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 pour 4 pers.), puis les **oignons**. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement, en remuant à l'occasion. Ajouter le **glacage balsamique** et **saler**. Faire cuire de 4 à 6 min ou jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé, en remuant à l'occasion. 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, ajouter 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**, puis garnir 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 souper, c'est réglé!