

# Burgers de bison et de bacon à l'érable

avec quartiers de pommes de terre et sauce dijonnaise

Spécial découverte

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pain brioché



Sirop d'érable



Cheddar blanc, râpé



Moutarde de Dijon



Sel d'ail



Mayonnaise



Chapelure panko



Mélange printanier



Pomme de terre  
Russet



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR BISON

*Bien que son goût soit similaire, ce morceau de viande savoureux est plus maigre que le bœuf!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Retirer 1 c. à soupe de beurre (doubler pour 4 pers.) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, 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
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne du bison et du bison 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Faire rôtir les pommes de terre

1. Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de 1 c. à soupe d'**huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
3. 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.)



## Faire la sauce dijonnaise et la vinaigrette

4. Entre-temps, ajouter le **reste** de la **moutarde de Dijon** et la **mayonnaise** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Réserver.
5. Ajouter le **vinaigre** et 1 ½ c. à soupe d'**huile** (doubler pour 4 pers.) au grand bol contenant le **sirop d'érable réservé**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



## Faire cuire le bacon

6. Entre-temps, sécher le **bacon** avec un essuie-tout.
7. Disposer le **bacon** en une seule couche sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin.
8. Faire cuire dans le **haut** du four de 12 au 14 min ou jusqu'à ce que les **bords du bacon** commencent à devenir croustillants.
9. Retirer la plaque du four avec précaution, puis égoutter et jeter le liquide de cuisson.
10. Réserver ½ c. à soupe de **sirop d'érable** (doubler pour 4 pers.) dans un grand bol pour l'étape 4. Arroser le **bacon** du **reste du sirop d'érable**, puis saupoudrer de 2 c. à thé de **sucre** (doubler pour 4 pers.).
11. Remettre le **bacon** dans le **haut** du four de 6 à 8 min ou jusqu'à ce qu'il soit doré\*\*.



## Faire griller les pains

12. Couper les **pains** en deux.
13. Lorsque le **bacon** est prêt, le transférer dans une assiette recouverte d'un essuie-tout. Retirer le papier parchemin de la plaque à cuisson, puis essuyer la plaque avec précaution.
14. Disposer les **pains** sur la plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
15. Faire griller les **pains** dans le **haut** du four de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



## Faire cuire les galettes

16. Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bison**, le **reste** du **sel d'ail**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde de Dijon** et 1 c. à soupe d'**eau** (doubler pour 4 pers.). **Poivrer**, puis bien mélanger.
17. Former à partir du **mélange** 2 **galettes d'un diamètre de 12,5 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
18. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
19. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Faire poêler de 4 à 5 min par côté ou jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*.
20. Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

21. Ajouter le **mélange printanier** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger.
22. Tartiner 1 c. à soupe de **beurre ramolli** (doubler pour 4 pers.) sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'un peu de **salade**, puis de **galettes** et de **bacon**. Couronner des **tranches de pain supérieures**.
23. Répartir les **burgers**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
24. Servir la **sauce dijonnaise** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!