

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

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).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) 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

** Cuire le bacon et le bison 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'appi.

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-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



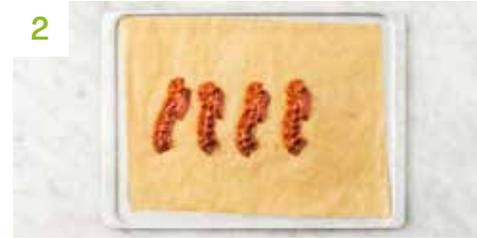
Rôtir les quartiers de pommes de terre

1. Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer la sauce dijonnaise et la vinaigrette

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



Cuire le bacon

6. Entre-temps, sécher le **bacon** avec un essuie-tout.
7. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
8. Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que les bords du **bacon** commencent à devenir croustillants.
9. Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution, puis égoutter le **gras de bacon** et le jeter.
10. Dans un grand bol, réserver **½ c. à soupe** de **sirop d'érable** (doubler la qté pour 4 pers.); il servira à l'étape 4. Arroser le **bacon** du **reste** du **sirop d'érable**, puis saupoudrer de **2 c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
11. Remettre le **bacon** dans le **haut** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'il soit doré**.



Griller les pains

12. Couper les **pains** en deux.
13. Lorsque le **bacon** sera cuit, le transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Retirer le papier parchemin, puis essuyer la plaque à cuisson 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. Griller les **pains** dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



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** et **1 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
17. Former à partir du **mélange** 2 **galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
18. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
19. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
20. Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

21. Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
22. Étendre **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir d'**un peu** de **salade**, des **galettes** et de **bacon**. Refermer les **burgers**.
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!