

# Burgers de bison et de bacon à l'érable

avec quartiers de pommes de terre et dijonnaise

Spécial découverte 35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pains briochés



Sirop d'érable



Cheddar blanc vieilli, râpé



Moutarde de Dijon



Sel d'ail



Mayonnaise



Chapelure panko



Mélange printanier



Pommes de terre Russet



Vinaigre de vin blanc



Cassonade

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).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 1 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.

## 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
Pains briochés	2	4
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc vieilli, 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
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\*Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire les crevettes et le saumon 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.*



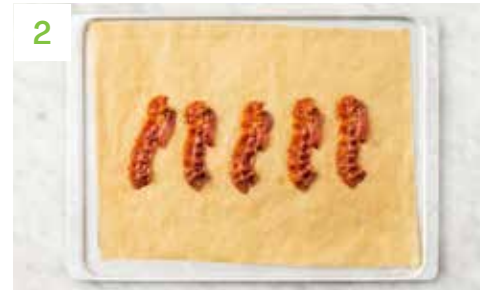
## Faire cuire les quartiers de pommes de terre

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**. Saupoudrer de la **moitié du sel d'ail** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



## Préparer la dijonnaise et la vinaigrette

Pendant que les **galettes** cuisent, ajouter le **reste** de la **moutarde de Dijon** et la **mayonnaise** dans un petit bol. **Saler** et **poivrer** au goût. Bien mélanger. Réserver. Ajouter le **vinaigre** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes) au grand bol contenant le **sirop d'érable**. **Saler** et **poivrer** au goût, puis fouetter pour bien mélanger.



## Faire cuire le bacon

Pendant que les **potatoes** rôtissent, sécher le **bacon** avec un essuie-tout. Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer le **bacon** en une seule couche. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 12 au 14 minutes, jusqu'à ce que les **bords du bacon** commencent à devenir croustillants. Retirer la plaque du four, puis égoutter et jeter le liquide de cuisson. Réserver **½ c. à soupe de sirop d'érable** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans un grand bol pour l'étape 4. Arroser le **bacon** du **reste du sirop d'érable**, puis saupoudrer de **cassonade**. Remettre la plaque sur la grille du **haut** du four de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré\*\*.



## Faire griller les pains

Couper les **pains** en deux. 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 soigneusement le reste du liquide de cuisson. Disposer les **pains** sur la plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer de **fromage**. Faire griller les **pains** sur la grille du **haut** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde, de 3 à 4 minutes. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



## Faire cuire les galettes

Pendant que le **bacon** cuit, 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 la quantité pour 4 personnes). **Poivrer** et bien mélanger. Former à partir du **mélange** **2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Faire poêler de 4 à 5 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites\*\*. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Transférer les **galettes** dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



## Terminer et servir

Ajouter le **mélange printanier** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**. Bien mélanger. Étaler **1 c. à soupe de beurre ramolli** 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**. Répartir les **burgers**, les **quartiers de pommes de terre** et le **reste de la salade** dans les assiettes. Servir la **dijonnaise** comme trempette.

**Le repas est prêt!**