

Pâté au bison style tourtière

avec chutney aux tomates épicées

Découverte

45 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pommes de terre à chair jaune



Épices pour tarte à la citrouille



Oignon rouge



Pâte feuilletée



Mélange printanier



Pomme Gala



Glaçage balsamique



Tomate Roma



Mélange paprika fumé et ail

BONJOUR TOURTIÈRE

Une tarte à la viande classique québécoise!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, presse-purée, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 casseroles moyennes, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po), passoire

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pommes de terre à chair jaune	300 g	600 g
Épices pour tarte à la citrouille	1 c. à thé	2 c. à thé
Oignon rouge	113 g	226 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Pomme Gala	1	2
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Tomate Roma	160 g	320 g
Mélange paprika fumé et ail	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'app.

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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



1 Faire cuire les pommes de terre et préparer

Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de **assez** d'eau (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 minutes jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres. Égoutter et remettre dans la même casserole hors du feu. Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis à l'aide d'un presse-purée, écraser les **potatoes** grossièrement. (**CONSEIL** : Un « écrasé » de pommes de terre aura encore quelques grumeaux!) **Saler et poivrer**. Pendant que les **potatoes** cuisent, peler l'**oignon**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.



4 Faire cuire le chutney aux tomates

Pendant que la **tourtière** cuit, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **reste** des **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils aient ramolli. Ajouter les **tomates**, **1 c. à thé** de **mélange paprika fumé et ail**, **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les quantités pour 4 personnes) et la **moitié** du **glaçage balsamique**. Faire cuire de 6 à 8 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** se défassent et que le **chutney** épaississe. (**CONSEIL** : Écraser légèrement les tomates à l'aide d'une fourchette pour qu'elles se défassent plus facilement.)



2 Faire cuire la garniture

Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournant. Réserver le **beurre fondu** dans un petit bol. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis la **moitié** des **oignons**. Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le **bison** et le **bacon**. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce que le **bison** perde sa couleur rosée et que le **bacon** commence à devenir croustillant**. Égoutter soigneusement et jeter l'excédent de gras. Saupoudrer d'**épices pour tarte à la citrouille**, de **½ c. à thé** de **mélange paprika fumé et ail**, de **¼ c. à thé** de **sel** et de **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu.



5 Préparer la salade

Pendant que le **chutney** cuit, évider la **pomme**, puis la couper en tranches de 0,3 cm (⅛ po). Dans un grand bol, ajouter le **reste** du **glaçage balsamique** et **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler et poivrer** au goût, puis fouetter pour bien mélanger. Lorsque la **tourtière** est sortie du four, ajouter le **mélange printanier** et les **potatoes** au bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.



3 Assembler et faire cuire la tourtière

Ajouter l'**écrasé de pommes de terre** à la poêle contenant le **bison** et le **bacon**, puis bien mélanger. Transférer la **garniture au bison** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (plat de cuisson de 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 personnes). Dérouler la **pâte feuilletée** et jeter le papier ciré. Étendre la **pâte** par-dessus la **garniture au bison et aux pommes de terre**, puis presser les bords de la **pâte** contre les côtés du plat. Badigeonner le dessus de **beurre fondu**, et saupoudrer de **½ c. à thé** de **sel** (doubler la quantité pour 8 personnes). À l'aide d'un couteau, faire 3 petites fentes sur le dessus de la **pâte** (6 fentes pour 4 personnes). Mettre le plat sur une plaque à cuisson. Faire cuire au **centre** du four de 20 à 25 minutes, en tournant le plat à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et feuilletée.



6 Terminer et servir

Laisser la **tourtière** refroidir de 3 à 5 minutes avant de servir. Répartir la **tourtière** et la **salade** dans les assiettes. **Saler et poivrer** au goût le **chutney**, au goût, et le servir en accompagnement.

Le repas est prêt!