

Galettes de bison style steakhouse

avec sauce crémeuse aux champignons et purée à la ciboulette

Spécial Découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché maigre



Pommes de terre à chair jaune



Mélange de champignons



Crème



Concentré de bouillon de bœuf



Ciboulette



Chapelure italienne



Gousses d'ail



Épices à bifteck de Montréal



Brocolini

BONJOUR BROCCOLINI

Ce légume tendre e est un élégant hybride de brocoli et de gai lan!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, petite casserole, grande casserole, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Pommes de terre à chair jaune	360 g	720 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Crème	237 ml	474 ml
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Ciboulette	7 g	14 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Gousses d'ail	2	4
Épices à bifteck de Montréal 🍷	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Brocolini	170 g	340 g
Beurre non salé*	2 ½ c. à soupe	5 c. à soupe
Huile*		

Sel et poivre*

*Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).

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

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



Faire cuire les pommes de terre

Couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**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 qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**. Égoutter et remettre dans la même casserole hors du feu. Couvrir pour garder chaud.



Faire cuire le brocolini

Pendant que les **galettes** saisissent, disposer le **brocolini** sur une autre plaque à cuisson. Saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal** restant, puis arroser de **1 c. à soupe** d'eau et de **1 c. à soupe** d'huile (doubler les quantités pour 4 personnes). Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 8 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'il soit légèrement croquant.



Préparer et infuser la crème

Pendant que les **potatoes** cuisent, parer les **brocolinis**, puis couper les plus grandes tiges en deux sur la longueur, en laissant les tiges plus fines entières. Emincer la **ciboulette**. Hacher finement les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans une petite casserole, ajouter l'**ail**, la **moitié** de la **crème** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Porter à légère ébullition à feu moyen et faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **beurre** fonde. Retirer la casserole du feu. Couvrir et réserver.



Préparer la sauce aux champignons

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen. Ajouter les **champignons** et le **reste** des **épices à bifteck de Montréal**. Faire cuire de 5 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent. Ajouter le **reste** de la **crème** et le **concentré de bouillon**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer la poêle du feu, puis **saler** et **poivrer**, au goût. Couvrir pour garder chaud.



Former et faire cuire les galettes

Pendant que la **crème** infuse, mélanger dans un bol moyen le **bison**, la **chapelure** et la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus fermes, ajouter 1 œuf au mélange.) Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 10 cm (4 po)** (4 galettes pour 4 personnes). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **galettes**. Saisir de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; faire cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Transférer les **galettes** sur une plaque à cuisson. Faire cuire au **centre** du four de 6 à 8 minutes, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

Écraser grossièrement les pommes de terre à l'aide d'un presse-purée. (**REMARQUE** : Un « écrasé » de pommes de terre aura encore quelques grumeaux!) Ajouter la **crème infusée** et la **moitié** de la **ciboulette**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. Répartir les **galettes**, l'**écrasé de pommes de terre** et le **brocolini** dans les assiettes. Napper les **galettes** de **sauce aux champignons**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le repas est prêt!