

Tarte au bison et au bacon façon tourtière

avec chutney aux tomates épicées

Spécial découverte

45 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pomme 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 recette canadienne-française traditionnelle de tarte à la viande!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épices pour tarte à la citrouille à l'étape 2 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¾ c. à thé
- Épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

Plaque à cuisson, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, pinceau à pâtisserie en silicone, casserole moyennes, grand bol, petit bol, fouet, grande poêles antiadhésives, plat de cuisson carré de 20 cm (8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Épices pour tarte à la citrouille	½ c. à thé	1 c. à thé
Oignon rouge	113 g	226 g
Pâte feuilletée	340 g	340 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

** Cuire le bison et le bacon 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'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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



1 Cuire les pommes de terre et préparer

- Couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une casserole moyenne, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.
- Égoutter les **potatoes de terre** et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis écraser le tout grossièrement. (**CONSEIL** : Un « écrasé » aura encore quelques gros morceaux!) **Salier** et **poivrer**, au goût.
- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



4 Cuire le chutney aux tomates

- Chauffer une autre grande poêle à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **reste** des **oignons**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent.
- Ajouter les **tomates**, **1 c. à thé** de **mélange paprika fumé et ail**, **¼ c. à thé** de **sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.) et la **moitié** du **glaçage balsamique**. Cuire de 6 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent et que le **chutney** épaississe. **Salier** et **poivrer**, au goût. (**CONSEIL** : Avec une fourchette, écraser légèrement les tomates pour les aider à éclater.)



2 Cuire la garniture

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis fondre en faisant tourner la poêle. Réserver le **beurre fondu** dans un petit bol.
- Dans la poêle, ajouter **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) et la **moitié** des **oignons**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **bison** et le **bacon**. Cuire de 4 à 5 min en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et que le **bacon** commence à devenir croustillant**. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Saupoudrer de **½ c. à thé** de **mélange paprika fumé et ail**, de **¼ c. à thé** de **sel**, de **¼ c. à thé** de **poivre** (doubler les qtés pour 4 pers.) et de **½ c. à thé** d'**épices pour tarte à la citrouille**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épices.) Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Retirer la poêle du feu.



5 Assembler la salade

- Entre-temps, évider, puis couper la **pomme** 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 qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.
- Lorsque la **tourtière** sera sortie du four, ajouter le **mélange printanier** et les **potatoes** dans le bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.



3 Assembler et cuire la tourtière

- Dans la poêle contenant le **bison et le bacon**, ajouter l'**écrasé de potatoes de terre**, puis bien mélanger.
- Transférer la **garniture de bison** dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po).
- Dérouler la **pâte feuilletée** et jeter le papier ciré.
- Déposer la **pâte** sur la **garniture de bison et de potatoes de terre**, puis pincer les **bords de la pâte** sur les côtés du plat de cuisson.
- Badigeonner la **pâte** du **beurre fondu**, puis saupoudrer de **½ c. à thé** de **sel** (doubler la qté pour 4 pers.).
- À l'aide d'un couteau, faire 3 petites fentes sur le dessus de la pâte (6 fentes pour 4 pers.).
- Déposer le plat sur une plaque à cuisson.
- Cuire au **centre** du four de 20 à 25 min, en tournant le plat à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et feuilletée.
- Entre-temps, couper les **tomates** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



6 Terminer et servir

- Laisser la **tourtière** reposer de 3 à 5 min avant de servir.
- Répartir la **tourtière** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir le **chutney aux tomates** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!