



Burgers de bison style steakhouse

avec quartiers de pommes de terre herbacés

Spécial découverte 35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Oignon rouge
1 | 2



Mayonnaise
8 c. à soupe |
16 c. à soupe



Mélange d'épices
acidulé à l'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Chapelure
italienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mélange roquette
et épinards
28 g | 56 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Persil
7 g | 14 g



Moutarde à
l'ancienne
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Sauce
Worcestershire
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Cheddar blanc,
râpé
1/2 tasse | 1 tasse



Pain artisan
2 | 4

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher finement le **persil**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

2



Rôtir les pommes de terre

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** et saupoudrer de la **moitié** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et le quart du mélange d'épices acidulé à l'ail chacune pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3



Cuire les oignons

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**.
- Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **saler**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Incorporer la **moitié** de la **sauce Worcestershire**, puis transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

4



Former les galettes

- Dans un bol moyen, ajouter le **bison**, la **chapelure**, le **reste** de la **sauce Worcestershire**, le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**.
- **Poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.)
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 12 cm (5 po)**.

5



Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.)
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Parsemer de **fromage**. Couvrir, jusqu'à ce qu'il fonde. (**CONSEIL** : Si le fromage ne fond pas rapidement, chauffer la poêle à couvert à feu doux. Cuire, jusqu'à ce que le fromage fonde.)

6



Terminer et servir

- Entre-temps, couper les **pains** en deux. Disposer les moitiés directement dans le haut du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Parsemer les **potatoes** de **persil**, puis remuer pour enrober.
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange roquette et épinards**, des **galettes** et d'**oignons**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

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