



Boulettes de bison glacées

avec petites pommes de terre au four toutes garnies

Découverte

35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre à
chair jaune
400 g | 800 g



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



Brocolini
170 g | 340 g



Oignon vert
2 | 4



Cheddar, râpé
½ tasse | 1 tasse



Crème sure
2 | 4



Sauce BBQ
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Tartinade
d'abricots
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



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

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



Rôtir les pommes de terre

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

- Couper les **potatoes** en deux.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et assaisonner de la **moitié** du **mélange d'épices acidulé à l'ail**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Disposer les **potatoes** en une seule couche, côté coupé vers le bas. Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.
- Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution. Retourner les **potatoes**, puis les pousser vers le centre de la plaque à cuisson. Parsemer de **fromage**.
- Continuer à rôtir au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

4



Rôtir les boulettes et le broccolini

- Disposer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.
- Entre-temps, sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser le **broccolini** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau** et de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Rôtir dans le **bas** du four de 9 à 12 min, jusqu'à ce que le **broccolini** soit tendre.

2



Préparer et former les boulettes

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Couper le **broccolini** en bouchées.
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce BBQ**, la **tartinade d'abricots**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **3 c. à soupe** (½ tasse) d'**eau**.
- Dans un grand bol, ajouter le **bison**, la **chapelure**, les **morceaux blancs** des **oignons verts**, le **reste** de la **purée d'ail**, le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange.)
- **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 10 boulettes** (20 boulettes pour 4 pers.) de **taille égale**.

5



Glacer les boulettes

- Lorsque les **boulettes** seront cuites, les ajouter dans la poêle avec le **glaçage BBQ à l'abricot**.
- Chauffer la poêle à feu moyen.
- Remuer délicatement pendant 1 min, jusqu'à ce que le **glaçage** soit bien chaud et que les **boulettes** soient enrobées.

3



Cuire le bacon

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Couper les tranches de **bacon** en deux sur la largeur. (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver. (**CONSEIL** : Transférer avec précaution le gras de bacon dans un bol résistant à la chaleur et réserver pour un autre usage.)
- Essuyer la poêle avec précaution.

6



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes** toutes garnies et les **boulettes de bison glacées** dans les assiettes.
- Napper les **boulettes** de la **sauce restant** dans la poêle.
- Couronner les **potatoes** d'un **souffçon** de **crème sure**, puis parsemer de **bacon** émietté et du **reste** des **oignons verts**.

** Cook bison and bacon to minimum internal temperatures of 74°C/165°F and 71°C/160°F, respectively.