



Burgers de bacon au fromage et au gochujang avec frites de patates douces et salade de concombres

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pain artisan
2 | 4



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Mini concombre
1 | 2



Oignon vert
2 | 4



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Gochujang
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



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



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



Vinaigre de riz
assaisonné
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



Couper et rôtir les quartiers de patates douces

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Cuire le bacon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Égoutter et jeter l'excédent de gras, puis essuyer la poêle avec précaution.

3



Préparer la salade de concombres

- Entre-temps, trancher finement les **concombres**.
- Émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Dans un bol moyen, ajouter les **concombres**, le **vinaigre**, les **morceaux verts** des **oignons verts** et **¼ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**.

4



Préparer les sauces et les galettes

- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moitié** du **gochujang**. **Saler et poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre aioli.)
- Dans un autre petit bol, ajouter la **moitié** de la **sauce soya**, le **reste** du **gochujang** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre glaçage.)
- Dans un grand bol, ajouter le **bison**, la **chapelure**, le **reste** des **oignons verts** et le **reste** de la **sauce soya**. **Saler et poivrer**, puis mélanger. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)

5



Former et cuire les galettes

- Former à partir du **mélange 2 galettes (4 galettes) d'un diamètre de 12 cm (5 po)**.
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**. (**CONSEIL** : Réduire à feu moyen-doux si les galettes dorent trop rapidement.)
- Égoutter l'excédent de **gras**. Ajouter le **glaçage** dans la poêle, puis retourner les **galettes** pour les enrober.

6



Terminer et servir

- Couper les **pains** en deux. Disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Parsemer de **fromage** les **tranches de pain inférieures**.
- Griller dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
- Étendre **un peu d'aioli au gochujang** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches inférieures** d'un peu de **salade de concombres**, des **galettes**, du **bacon** et du **glaçage** restant dans la poêle. Refermer les **burgers**.
- Servir le **reste** de la **salade de concombres** et les **quartiers de patates douces** en accompagnement. Servir le **reste** de l'**aioli au gochujang** comme trempette.

**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.