



Burgers de bison à la mozzarella

avec confiture de bacon maison et quartiers de pommes de terre

Le Burger Week

30 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



Pain artisan
2 | 4



Oignon jaune
1 | 2



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



Épices de
Montréal
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Mozzarella, râpée
3/4 tasse | 1 1/2 tasse



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



Sauce au chipotle
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Vinaigre
balsamique
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Cassonade
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 quartiers de pommes de terre

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

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- 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.)

4



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **sauce au chipotle**.

2



Former les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bison**, les **épices à bifteck de Montréal** et la **chapelure**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm (5 po)**. (**CONSEIL** : Pour des galettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!)

3



Cuire les galettes

- Chauffer une grande poêle antiadhésive 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**.
- Retirer du feu. Parsemer de la **moitié** du **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.)
- Transférer les **galettes** dans une assiette. Couvrir pour garder chaud.
- Essuyer la poêle avec précaution.

5



Cuire la confiture de bacon

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Dans une assiette, couper le **bacon** dans le sens de la largeur en lanières de 0,5 cm (1/4 po). (**CONSEIL** : Utiliser des ciseaux de cuisine pour couper le bacon plus facilement.)
- Ajouter à la poêle chaude **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) **d'huile**, puis les **oignons** et le **bacon** en lanières. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient dorés et que le **bacon** soit entièrement cuit**. Égoutter l'excédent de gras avec précaution.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) **d'eau**, le **vinaigre** et la **cajonade**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** réduise. **Salier** et **poivrer**.

6



Griller les pains et servir

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, côté coupé vers le haut.
- Parsemer les **tranches de pain inférieures** de **fromage**.
- Griller dans le **bas** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés et que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Étendre un **peu** de **mayo au chipotle** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **confiture de bacon** et des **galettes**. Refermer les **burgers**.
- Servir les **burgers** accompagnés de **quartiers de pommes de terre** et du **reste** de la **mayo au chipotle** comme trempette.

**Cuire le bison et le bacon jusqu'à ce que leurs températures internes atteignent au moins 74 °C (165 °F) et 71 °C (160 °F), respectivement.