



Burgers de bison style steakhouse

avec quartiers de pommes de terre herbacés

Spécial découverte 35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Oignon rouge
1 | 2



Persil
7 g | 14 g



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



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



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



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



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



Cheddar blanc,
râpé
1/2 tasse | 1 tasse



Mélange roquette
et épinards
28 g | 56 g



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 assaisonner 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 pommes de terre 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**. Poursuivre la cuisson 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 autre petit bol.
- Avec précaution, rincer la poêle et l'essuyer avec un essuie-tout.

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 **m Mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir chacune de **mélange roquette et épinards**, d'une **galette** et d'**oignons**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **m Mayo acidulée** comme trempette.