

Boulettes de bison glacées

avec petites pommes de terre au four toutes garnies

Spécial découverte 35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pomme de terre à chair jaune



Chapelure italienne



Haricots verts



Oignon vert



Cheddar, râpé



Crème sure



Sauce BBQ



Tartinade d'abricots



Purée d'ail



Sel assaisonné

BONJOUR TARTINADE D'ABRICOTS

Sucrée et acidulée, elle est l'ingrédient parfait pour les sauces et les vinaigrettes!

D'abord

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

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuietout, pince de cuisine

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
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	¼ tasse	½ tasse
Haricots verts	170 g	340 g
Oignon vert	2	4
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Crème sure	6 c. à soupe	12 c. à soupe
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
Sel assaisonné	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en deux.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** du **sel assaisonné**. **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 dorées et tendres.
- 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**.
- Poursuivre la cuisson au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.



Cuire le bacon

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, 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 que le **bacon** soit croustillant**.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuietout. Réserver. (**CONSEIL** : Transférer avec précaution le gras de bacon dans un bol résistant à la chaleur et réserver pour un autre usage.)



Préparer et mélanger le glaçage

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux.
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce BBQ**, la **tartinade d'abricots**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **2 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.).



Cuire les haricots verts et glacer les boulettes

- Essuyer la poêle avec précaution, puis chauffer à feu moyen.
- Ajouter les **haricots verts** et **3 c. à soupe** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **haricots verts** soient légèrement croquants.
- Transférer les **haricots verts** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Lorsque les **boulettes** seront cuites, les transférer dans la même poêle et ajouter le **mélange de sauce BBQ**. Mélanger délicatement pendant 1 min, jusqu'à ce que le **glaçage** soit bien chaud et enrobe les **boulettes**.



Former et cuire les boulettes

- Dans un grand bol, ajouter le **bison**, la **chapelure**, les **morceaux blancs des oignons verts**, le **reste** de la **purée d'ail** et le **reste** du **sel assaisonné**. (**CONSEIL** : Pour des boulettes plus tendres, ajouter 1 œuf au mélange!) **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **10 boulettes de taille égale** (20 boulettes pour 4 pers.). Disposer les **boulettes** sur une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Cuire dans le **haut** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient entièrement cuites**.



Terminer et servir

- Répartir les **potatoes**, les **haricots verts** et les **boulettes** dans les assiettes.
- Napper les **boulettes** de la **sauce restante** dans la poêle.
- Couronner les **potatoes** d'**un soupçon** de **crème sure**, puis parsemer de **bacon émietté** et du **reste** des **oignons verts**.

Le souper, c'est réglé!