

# 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



Asperges



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.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

3 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petits bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## 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
Asperges	227 g	454 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.

## 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 rejoindre

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** (2 c. à soupe) d'**huile** et 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.
- 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.



### Préparer et former les boulettes

- Entre-temps, émincer les **oignons verts** et séparer les **morceaux verts** des **morceaux blancs**.
- Parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure.
- Dans un petit bol, mélanger la **sauce BBQ**, la **tartinade d'abricots**, la **moitié** de la **purée d'ail** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**.
- 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.).



### Glacer les boulettes

- Lorsque les **boulettes** seront cuites, les transférer dans la même poêle et ajouter le **mélange de sauce BBQ**. Réchauffer à feu moyen. Remuer délicatement pendant 1 min, jusqu'à ce que le **glacage** soit bien chaud et que les **boulettes** soient enrobées.



### Rôtir les boulettes et les asperges

- 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 les **asperges** 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 les **asperges** soient légèrement croquantes.



### Terminer et servir

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

## Le souper, c'est réglé!