



Burgers au fromage, au bison et au bacon

avec quartiers de pommes de terre aux épices à bifteck

Spécial découverte 35 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pain artisan
2 | 4



Pomme de terre à
chair jaune
400 g | 800 g



Oignon rouge
1 | 2



Chapelure
italienne
¼ tasse | ½ tasse



Mélange roquette
et épinards
56 g | 113 g



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



Mayonnaise
½ tasse |
1 tasse



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



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



Cheddar blanc,
râpé
½ tasse |
1 tasse

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.

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner de la **moitié des épices à bifteck de Montréal**. (REMARQUE : Pour 4 pers., 2 plaques à cuisson avec le quart des épices à bifteck de Montréal et 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes 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.)

4



Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, combiner le **bison**, la **chapelure** et le **reste des épices à bifteck de Montréal**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).
- Chauffer la même poêle 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**.
- Parsemer de **fromage**.
- Couvrir et réserver, hors du feu, jusqu'à ce que le **fromage** fonde.

2



Rôtir le bacon

- Entre-temps, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur.
- Disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (CONSEIL : Pour un nettoyage facile, laisser le papier d'aluminium dépasser sur tous les côtés.)
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.
- Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

3



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- 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 le **glacage balsamique** 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 du feu. Transférer les **oignons caramélisés** dans un petit bol.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

5



Griller les pains et préparer la mayo acidulée

- Entre-temps, couper les **pains** en deux, puis les placer directement dans le haut du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (CONSEIL : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Répartir les **oignons caramélisés** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre un **peu de mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes**, du **mélange roquette et épinards** et du **bacon**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo acidulée** comme trempette.

** Cuire le bacon et le bison jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 74 °C (165 °F), respectivement.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.