

Burgers au fromage, au bison et au bacon

avec quartiers de pommes de terre aux épices pour steak

Spécial découverte

Épicée

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pain brioché



Pomme de terre
Russet



Oignon rouge



Chapelure italienne



Mélange roquette
et épinards



Épices à bifteck
de Montréal



Mayonnaise



Moutarde à
l'ancienne



Glaçage balsamique



Cheddar blanc, râpé

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

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, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain brioché	2	4
Pomme de terre Russet	690 g	1 360 g
Oignon rouge	113 g	226 g
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
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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.

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 ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié des épices à bifteck de Montréal**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et ¼ des épices à bifteck de Montréal chacune pour 4 pers.) **Saler**, 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.)



Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **bison**, la **chapelure** et le **reste des épices à bifteck de Montréal**.
- Former à partir du **mélange 2 galettes d'un diamètre de 12,5 cm (5 po)** (4 galettes pour 4 pers.).
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. Poêler de 3 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Parsemer les **galettes** de **fromage**. Couvrir et réserver, hors du feu.



Rôtir le bacon

- Entre-temps, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur.
- Disposer le **bacon** 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 le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



Griller les pains et faire la mayo à la moutarde

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



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 d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **oignons**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **glacage balsamique** et **saler**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.



Terminer et servir

- Répartir les **oignons caramélisés** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre **un peu de mayo à la moutarde** 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 à la moutarde** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!