

# Burgers de bacon au fromage et au gochujang

avec frites de patates douces et salade de concombres

Spécial découverte

Épicée

40 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pain brioché



Patate douce



Mini concombre



Oignon vert



Mozzarella, râpée



Mayonnaise



Gochujang



Sauce soya



Chapelure italienne



Vinaigre de riz

BONJOUR GOCHUJANG

*Cette pâte de piment fermentée coréenne a des notes salées, sucrées et épicées distinctives!*

## 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	<b>1 c. à soupe</b>	(2 c. à soupe)	<b>d'huile</b>
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pince de cuisine, grand bol, papier parchemin, 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
Patate douce	340 g	680 g
Mini concombre	132 g	264 g
Oignon vert	2	4
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Gochujang 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce soya	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure italienne	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre de riz	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	1 ½ c. à thé	2 ¼ c. à thé
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

## Nous rejoindre

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

📱📧📧📧 @HelloFreshCA



### 1 Couper et rôtir les quartiers de patates douces

- Couper les **patates douces** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **patates douces** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **patates douces** 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 Préparer les sauces

- Dans un petit bol, ajouter le **mayonnaise** et la **moitié** du **gochujang**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger. (C'est votre aioli.)
- Dans un autre petit bol, ajouter la **moitié** de la **sauce soya**, le **reste** du **gochujang** et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre**. Bien mélanger. (C'est votre glaçage.)



### 2 Cuire le bacon

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. 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 ou d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Égoutter et jeter l'excédent de **gras**, puis essuyer la poêle avec précaution.



### 5 Former et cuire les galettes

- Dans un grand bol, ajouter le **bison**, la **chapelure**, les **morceaux blancs des oignons verts** et le **reste** de la **sauce soya**. **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).
- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les galettes en 2 étapes au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites\*\*.
- Égoutter l'excédent de gras. Ajouter le **glaçage** dans la poêle, puis retourner les **galettes** pour les enrober.



### 3 Faire la salade de concombres

- Entre-temps, trancher finement le **concombre**.
- Émincer les **oignons verts**, en séparant les morceaux verts des morceaux blancs.
- Dans un bol moyen, ajouter les **concombres**, le vinaigre, les morceaux verts des **oignons verts** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sucre**.



### 6 Terminer et servir

- Couper les **pains** en deux. Disposer, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Parsemer les **tranches de pain inférieures et supérieures** de **fromage**.
- Griller les pains dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Le surveiller pour ne pas le brûler!)
- Étendre un peu d'**aioli au gochujang** sur les **tranches de pain supérieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** d'un peu de **salade de concombres**, des **galettes**, de **bacon** et du **glaçage restant** dans la poêle. Refermer les **burgers**.
- Servir le reste de la **salade de concombres** et les quartiers de **patates douces** en accompagnement. Servir le **reste** de l'**aioli au gochujang** comme trempette.