

Burgers de bison en croûte d'herbes

avec frites en quartiers

Grillade de longue fin de semaine

Découverte

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pains à hamburger
briochés



Romarin



Thym



Cheddar blanc
vieilli, râpé



Pommes de terre
Russet



Cornichons à l'aneth,
en tranches



Tomates Roma



Mayonnaise



Moutarde à
l'ancienne



Mélange printanier



Chapelure panko

BONJOUR BISON

D'élevage canadien, savoureux et extra-maigre!

D'abord

- Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Matériel requis

Plaque à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pince de cuisine, petit bol, papier parchemin, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pains à hamburger briochés	2	4
Romarin	1 branche	2 branches
Thym	7 g	14 g
Cheddar blanc vieilli, râpé	½ tasse	1 tasse
Pommes de terre Russet	690 g	1 380 g
Cornichons à l'aneth, en tranches	90 ml	180 ml
Tomates Roma	80 g	160 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	28 g	56 g
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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.



Faire cuire les frites

Couper les **potatoes** en grosses frites de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, de 24 à 28 minutes. (REMARQUE : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson et faire rôtir sur les grilles du haut et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire cuire le bacon

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 minutes**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.



Préparer

Pendant que les **frites** cuisent, couper les **tomates** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Retirer de la branche **1 c. à soupe de romarin** et **1 c. à soupe de thym** (doubler les quantités pour 4 personnes), puis hacher finement. Dans un petit bol, mélanger la **moutarde** et la **mayonnaise**. Réserver.



Faire griller les galettes et les pains

Disposer les **galettes** sur la grille du barbecue. Baisser à feu moyen, refermer le couvercle et faire griller les **galettes** de 4 à 5 minutes par côté, en les retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient entièrement cuites**. Lorsque les **galettes** seront presque cuites, les **garnir de fromage** et ajouter les **pains** sur l'autre moitié de la grille, côté coupé vers le bas. Refermer le couvercle et faire griller jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** soient chauds, de 2 à 3 minutes. (REMARQUE : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)



Former les galettes

Dans un bol moyen, mélanger le **bison**, la **chapelure panko**, **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre** (doubler les quantités pour 4 personnes). Former à partir du **mélange de bison 2 galettes** d'un diamètre de 10 cm (4 po) (4 galettes pour 4 personnes). Parsemer les deux côtés des **galettes** de **romarin** et de **thym** hachés, puis presser pour faire adhérer. Réserver.



Terminer et servir

Étaler **1 c. à soupe de mayo à la moutarde** sur chaque **tranche de pain supérieure**. Garnir chaque **tranche de pain inférieure** d'une **galette**, de **mélange printanier**, de **tomates**, de **cornichons** et de **bacon**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Répartir les **burgers de bison** et les **frites** dans les assiettes. Servir avec le **reste de la mayo à la moutarde** comme trempette.

Le repas est prêt!