

Burgers de bison et de bacon à l'érable

avec quartiers de patates douces et sauce dijonnaise

Spécial bison

35 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pain brioché



Sirop d'érable



Cheddar blanc, râpé



Moutarde de Dijon



Sel d'ail



Mayonnaise



Chapelure panko



Mélange printanier



Patate douce



Vinaigre de vin blanc

BONJOUR BISON

Cette coupe de viande est bien plus maigre que le bœuf, malgré son goût similaire!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante.
- 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

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, 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
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Chapelure panko	¼ tasse	½ tasse
Mélange printanier	56 g	113 g
Patate douce	340 g	680 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



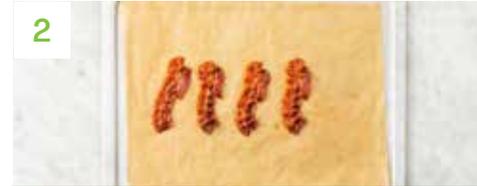
Rôtir les patates douces

- 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 plaque à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Poivrer** et assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 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.)



Préparer la sauce dijonnaise et la vinaigrette

- Entre-temps, ajouter dans un petit bol le **reste** de la **moutarde** et la **mayonnaise**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Dans le grand bol contenant le **sirop d'érable réservé**, ajouter le **vinaigre** et **1 ½ c. à soupe** (3 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger en fouettant.



Cuire le bacon

- Entre-temps, sécher le **bacon** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, disposer les **tranches de bacon** en une seule couche.
- Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 12 min, jusqu'à ce que les **bords du bacon** commencent à devenir croustillants.
- Retirer la plaque à cuisson du four avec précaution, puis égoutter le **gras de bacon** et le jeter.
- Dans un grand bol, réserver **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **sirop d'érable**, il servira à l'étape 4. Arroser le **bacon** du **reste** du **sirop d'érable**, puis saupoudrer de **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **sucre**.
- Remettre dans le **haut** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré**.



Griller les pains

- Couper les **pains** en deux.
- Lorsque le **bacon** sera cuit, le transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Retirer le papier parchemin, puis essuyer la plaque à cuisson avec précaution.
- Disposer les **pains** sur la plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Parsemer les **tranches de pain supérieures** de **fromage**.
- Griller les **pains** dans le **haut** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Cuire les galettes

- Entre-temps, ajouter dans un bol moyen le **bison**, le **reste** du **sel d'ail**, la **chapelure**, la **moitié** de la **moutarde** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange** **2 galettes** (4 galettes) d'**un diamètre de 10 cm** (4 po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **galettes** à la poêle sèche. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire en 2 étapes au besoin.) Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Transférer dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Étendre **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre ramolli** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir chacune d'**un peu** de **salade**, d'**une galette** et de **bacon**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers**, les **quartiers de patates douces** et le **reste** de la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **sauce dijonnaise** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!