



# Burgers de bison style steakhouse

## avec quartiers de pommes de terre herbacés

Spécial découverte 35 minutes



Boeuf haché  
250 g | 500 g

Recette personnalisée + Ajouter **Changer** ou **×2 Doubler**

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre **les icônes et les instructions spécifiques** au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://hellofresh.ca)



- Bison haché maigre  
250 g | 500 g
- Pain artisan  
2 | 4
- Pomme de terre Russet  
2 | 4
- Chapelure italienne  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Oignon rouge  
1 | 2
- Mélange roquette et épinards  
28 g | 56 g
- Persil  
7 g | 14 g
- Mayonnaise  
½ tasse | 1 tasse
- Moutarde à l'ancienne  
2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Sauce Worcestershire  
1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Mélange d'épices acidulé à l'ail  
1 c. à soupe | 2 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



## Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Hacher finement le **persil**.
- Dans un petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

2



## Rôtir les pommes de terre

- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** et saupoudrer de la **moitié du mélange d'épices acidulé à l'ail**.
- **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et le quart du mélange d'épices acidulé à l'ail chacune pour 4 pers.)
- 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.)

3



## Cuire les oignons

- Entre-temps, 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 **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** 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. Incorporer la **moitié** de la **sauce Worcestershire** en remuant, puis transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution avec un essuie-tout.

4



## Former les galettes

Changer | Bœuf haché

- Dans un bol moyen, ajouter le **bison**, la **chapelure**, le **reste** de la **sauce Worcestershire**, le **reste** du **mélange d'épices acidulé à l'ail** et **½ c. à thé** (¼ c. à thé) de **sel**.
- **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).

5



## Cuire les galettes

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) 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\*\*. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle; cuire les **galettes** en 2 étapes au besoin.)
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Parsemer les **galettes de fromage**. Couvrir, jusqu'à ce qu'il fonde. (**CONSEIL** : Si le fromage ne fond pas rapidement, chauffer la poêle à couvert à feu doux. Cuire, jusqu'à ce que le fromage fonde.)

6



## Terminer et servir

- Entre-temps, couper les **pains** en deux. Les disposer directement dans le **haut** du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Parsemer les **potatoes** de **persil**, puis remuer pour enrober.
- Étendre **un peu** de **mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**. Garnir les **tranches de pain inférieures** de **mélange roquette et épinards**, des **galettes** et d'**oignons**, puis refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **potatoes** dans les assiettes. Servir le **reste** de la **mayo acidulée** comme trempette.

Unités de mesure à chaque étape | 1 c. à soupe (2 c. à soupe) d'huile | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

## 4 | Former les galettes

Changer | Bœuf haché

Si vous avez choisi le **bœuf**, le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bison**\*\*.

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



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