

Chili fumé au bison et au bacon

avec croustilles de maïs assaisonnées

Spécial découverte

30 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Poivron vert



Haricots rouges



Tomates broyées



Concentré de bouillon de bœuf



Assaisonnement BBQ



Assaisonnement mexicain



Croustilles de maïs



Cheddar, râpé



Oignon vert



Oignon, haché

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).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillère à rainures, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Poivron vert	200 g	400 g
Haricots rouges	370 ml	740 ml
Tomates broyées	370 ml	796 ml
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Assaisonnement mexicain	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignon vert	1	2
Oignon, haché	113 g	227 g
Sucre*	½ c. à thé	¼ c. à thé
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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po), puis l'ajouter dans une grande casserole.
- Chauffer la casserole à feu moyen-élevé. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et croustillant**.
- Retirer la casserole du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout, en réservant le **gras de bacon** dans la casserole.



Terminer le chili

- Ajouter les **haricots** avec leur liquide, le **concentré de bouillon**, les **tomates broyées**, la **moitié** du **bacon**, **½ c. à thé** de **sucre** et **¾ tasse** d'**eau** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Cuire de 8 à 10 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, sur une planche à découper propre, évider, puis couper le **poivron** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Émincer l'**oignon vert**.



Rôtir les croustilles de maïs

- Entre-temps, disposer les **croustilles de maïs** en une seule couche sur une plaque à cuisson. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson pour 4 pers.)
- Griller au **centre** du four de 3 à 4 min, jusqu'à ce que les **croustilles de maïs** soient bien chaudes. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Retirer les **croustilles de maïs** du four et les saupoudrer immédiatement du **reste** de l'**assaisonnement BBQ**.



Commencer le chili

- Chauffer la casserole contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bison**. Cuire de 4 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Ajouter les **oignons**. Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** ramollissent légèrement.
- Ajouter les **poivrons**, l'**assaisonnement mexicain** et **2 c. à thé** d'**assaisonnement BBQ** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**. Continuer à cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.



Terminer et servir

- Répartir le **chili** dans les bols.
- Parsemer de **fromage**, d'**oignons verts** et du **reste** du **bacon**.
- Servir les **croustilles de maïs assaisonnées** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!