

Poutine aux boulettes de bison façon cabane à sucre avec sauce à l'érable et salade

Cabane à sucre 40 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Pomme de terre
Russet



Ciboulette



Fromage en grains



Échalotes frites



Mélange d'épices
pour sauce brune



Concentré de
bouillon de bœuf



Sirop d'érable



Mélange roquette et
épinards



Vinaigre de vin blanc



Petites tomates

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, cuillères à mesurer, rouleau à pâtisserie, papier d'aluminium, 2 grands bols, papier parchemin, 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
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Ciboulette	7 g	14 g
Fromage en grains	56 g	113 g
Échalotes frites	28 g	56 g
Mélange d'épices pour sauce brune	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	2	4
Sirod d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petites tomates	113 g	227 g
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	1 c. à thé	2 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'app.

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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Lorsque les **quartiers** seront presque cuits, les parsemer de **fromage en grains**. Rôtir de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** commence à fondre et que les **quartiers** soient bien tendres.



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, sécher le **bacon** avec un essuie-tout. Sur une autre planche à découper, le couper en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Ajouter le **bacon** à la poêle chaude. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter, puis ajouter la **moitié** du **sirop d'érable** dans la poêle. Bien mélanger.
- Transférer le **bacon** dans une assiette, puis couvrir pour garder chaud.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.



Préparer

- Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
- Réserver la **moitié** des **échalotes frites** dans un petit bol pour l'étape 6.
- À l'aide d'un rouleau à pâtisserie ou d'une poêle à fond épais, écraser le **reste** des **échalotes frites** dans leur emballage pour les réduire en petites miettes.
- Tapiser une plaque à cuisson de papier d'aluminium.



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle pendant 30 s jusqu'à ce qu'il fonde.
- Saupoudrer le **mélange pour sauce brune** sur le **beurre**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter les **concentrés de bouillon**, le **reste** du **sirop d'érable** et **1 tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Laisser mijoter de 2 à 3 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** soit homogène et épaississe légèrement. **Saler et poivrer**, au goût.
- Retirer du feu. Ajouter les **boulettes**, puis remuer pour enrober.



Former et rôtir les boulettes

- Dans un grand bol, ajouter le **bison**, les **échalotes frites émiettées**, la **moitié** de la **ciboulette**, **2 c. à soupe de lait** et **1/4 c. à thé de sel** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Disposer les **boulettes** sur la plaque à cuisson préparée.
- Rôtir dans le **haut** du four de 12 à 14 min, jusqu'à ce que les **boulettes** soient dorées et entièrement cuites**.



Assembler la salade et servir

- Dans un autre grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à thé de sucre** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler les qtés pour 4 pers.). **Saler et poivrer**.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange roquette et épinards**, puis remuer pour enrober.
- Répartir les **quartiers de pommes de terre** dans les bols. Garnir des **boulettes**.
- Napper de **sauce**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette** et des **échalotes frites réservées**.
- Servir la **salade** en accompagnement.
- Parsemer la **salade** et la **poutine de bacon à l'érable**.

Le souper, c'est réglé!