



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

Cabane à sucre 40 minutes



Bison haché
maigre
250 g | 500 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Ciboulette
7 g | 14 g



Fromage en
grains
56 g | 113 g



Échalotes frites
28 g | 56 g



Mélange d'épices
pour sauce
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Concentré de
bouillon de bœuf
2 | 4



Sirop 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

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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

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

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ 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.) **Salier** 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 bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)
- Lorsque les **potatoes de terre** seront presque cuites, les parsemer de **fromage en grains** et poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, jusqu'à ce que le **fromage** commence à fondre et que les **potatoes de terre** soient bien tendres.

2



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.
- Tapisser une plaque à cuisson de papier d'aluminium.

3



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** (4 c. à soupe) de **lait** et **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. **Poivrer**, puis mélanger.
- Former à partir du **mélange 8 boulettes de taille égale** (16 boulettes pour 4 pers.).
- Les disposer 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**.

4



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper les **tomates** en deux.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Sécher le **bacon** avec un essuie-tout. Sur une autre planche à découper, le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ 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.

5



Préparer la sauce

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

6



Assembler la salade et servir

- Dans un autre grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** 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 émietté**.

** 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.



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