

# Chili fumé au bison à l'érable

avec bacon et croustilles de maïs assaisonnées

Découverte

30 minutes



Bison haché maigre



Tranches de bacon



Poivron vert



Haricots rouges



Tomates broyées



Concentré de bouillon de bœuf



Assaisonnement BBQ



Mélange paprika-cumin-ail



Sirop d'érable



Croustilles de maïs



Cheddar, râpé



Oignons verts



Oignon, haché

BONJOUR BISON

*Bien que son goût soit similaire, ce morceau de viande savoureux est plus maigre que le bœuf!*

## 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, tamis, tasses à mesurer, grande casserole, essuie-tout

## 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	740 ml
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange paprika-cumin-ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Croustilles de maïs	85 g	170 g
Cheddar, râpé	½ tasse	1 tasse
Oignons verts	1	2
Oignon, haché	113 g	227 g
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire le bacon et le bison jusqu'à ce que les températures internes atteignent 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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## Faire cuire le bacon

Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Ajouter le **bacon** à une grande casserole non chauffée. Faire chauffer la casserole à feu moyen-élevé. Faire cuire le **bacon** de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant\*\*. Retirer la casserole du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** sur une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver le **gras de bacon** dans la casserole.



## Terminer le chili

Ajouter les **haricots**, le **concentré de bouillon**, les **tomates broyées**, la **moitié du bacon**, le **sirop d'érable** et **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition à feu élevé, puis baisser à feu moyen. Faire cuire de 8 à 10 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** soient tendres. **Salier** et **poivrer**, au goût.



## Préparer

Pendant que le **bacon** cuit, évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Émincer les **oignons verts**. Égoutter, puis rincer les **haricots rouges**.



## Faire cuire grille croustilles de maïs

Pendant que le **chili** cuit, disposer les **tortillas** en une seule couche sur une plaque à cuisson. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **croustilles de maïs** soient chaudes. (**REMARQUE** : Utiliser 2 plaques à cuisson pour 4 personnes. Faire griller sur les grilles du centre et du haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.) Une fois qu'elles sont chaudes, retirer les **croustilles de maïs** du four et les saupoudrer immédiatement du **reste** de l'**assaisonnement BBQ**.



## Commencer le chili

Faire chauffer la même casserole (celle de l'étape 1) à feu moyen-élevé. Ajouter le **bison**. Faire cuire le **bison** de 4 à 5 minutes, en le défaisant en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée\*\*. Ajouter les **oignons**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement. Ajouter les **poivrons**, le **mélange paprika-cumin-ail** et la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. **Salier** et **poivrer**, puis faire cuire pendant 30 secondes, en remuant constamment, jusqu'à ce que les **ingrédients** dégagent leur arôme.



## Terminer et servir

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

## Le repas est prêt!