

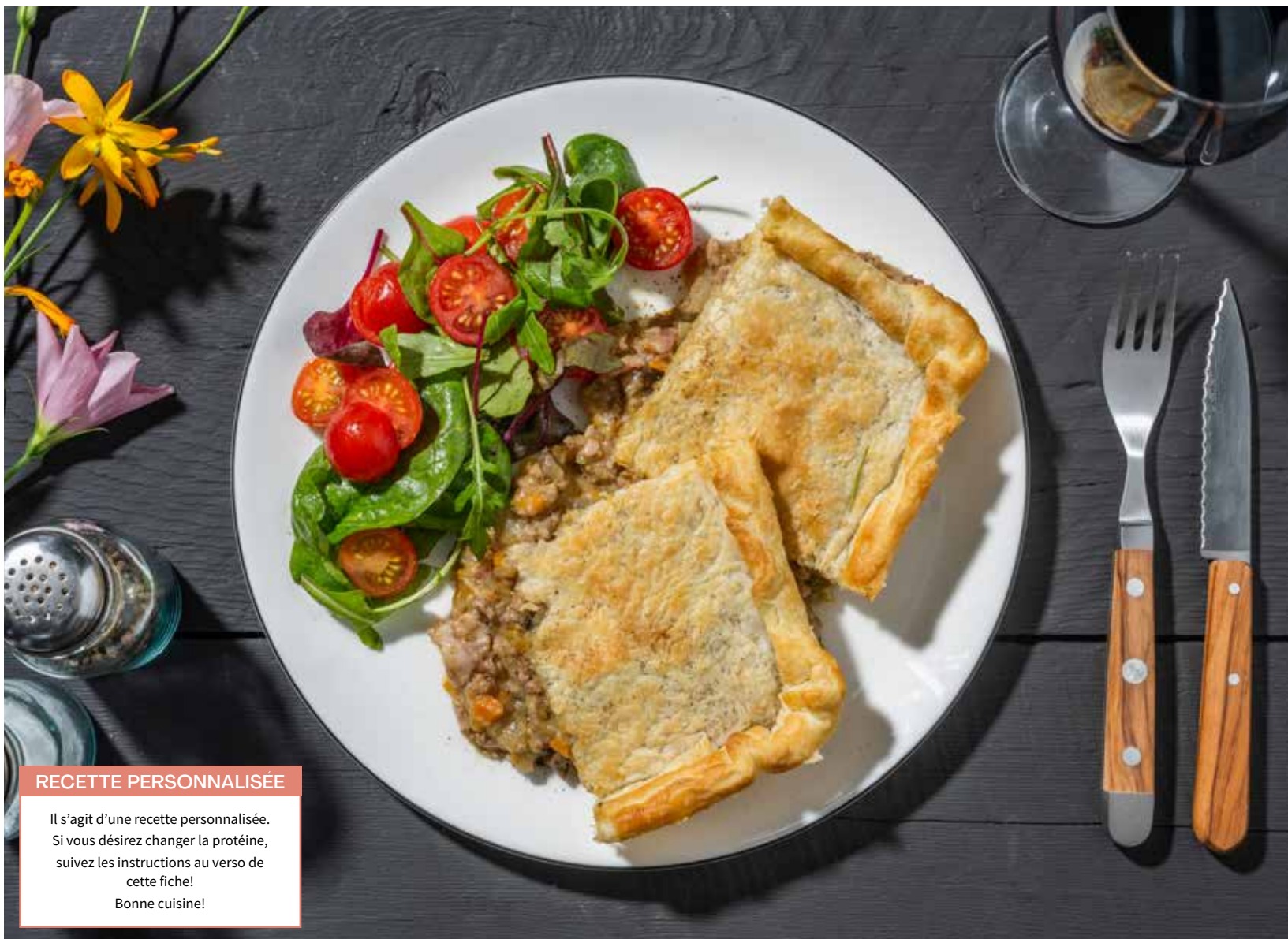
Tarte au bison, au bacon et aux champignons avec salade printanière



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

Spécial découverte

40 minutes



RECETTE PERSONNALISÉE

Il s'agit d'une recette personnalisée.
Si vous désirez changer la protéine,
suivez les instructions au verso de
cette fiche!
Bonne cuisine!

- | | |
|--|---|
| 
Bison haché maigre | 
Boeuf haché |
| 
Tranches de bacon | 
Champignons |
| 
Pâte feuilletée | 
Mirepoix |
| 
Purée d'ail | 
Romarin |
| 
Mélange printanier | 
Petites tomates |
| 
Vinaigre de vin blanc | 
Concentré de bouillon de bœuf |
| 
Farine tout usage | 
Concentré de bouillon au mison |

BONJOUR PÂTE FEUILLETÉE

Des couches de pâte feuilletée et de beurre couronnent parfaitement un pâté savoureux!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

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

Matériel requis

Cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, 2 grands bols, tasses à mesurer, fouet, grande casserole, plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po)

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bison haché maigre	250 g	500 g
Bœuf haché	250 g	500 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Champignons	227 g	454 g
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Mirepoix	113 g	227 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Romarin	1 branche	2 branches
Mélange printanier	56 g	113 g
Petites tomates	113 g	227 g
Vinaigre de vin blanc	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Farine tout usage	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Concentré de bouillon au miso	1	2
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à soupe	½ c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bison et le porc jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F) et 70 °C (160 °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.



1 Préparer

- Détacher de la branche les **feuilles de romarin**, puis les hacher grossièrement.
- Couper les **tomates** en deux.
- Trancher finement les **champignons**.
- Couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).



4 Cuire le pâté

- Transférer la **garniture de bison** dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm (8 x 8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.).
- Dérouler la **pâte feuilletée** et jeter le papier ciré. Déposer la **pâte feuilletée** sur la **garniture**, puis pincer les bords sur le côté du plat de cuisson.
- Badigeonner le dessus de la **pâte** de ½ c. à soupe d'**huile**, puis saupoudrer de ¼ c. à thé de **sel**.
- À l'aide d'un couteau, faire 3 petites fentes (6 fentes) sur le dessus de la **pâte**.
- Cuire au **centre** du four de 22 à 26 min, en tournant le **plat** à mi-cuisson, jusqu'à ce que la **pâte** soit dorée et **feuilletée**.



2 Commencer la garniture

- Chauffer une grande casserole à feu moyen-élevé.
- Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis la **mirepoix** et le **romarin**. **Saler** et **poivrer**.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **légumes** ramollissent légèrement.
- Transférer dans un grand bol. Réserver.



5 Mariner les tomates

- Pendant que la **tarte** cuit, fouetter dans un autre grand bol le **vinaigre**, ¼ c. à thé (½ c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**.
- Ajouter les **tomates**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.



3 Terminer la garniture

- Dans la casserole, ajouter le **bacon**, le **bison** et les **champignons**.
- Cuire de 3 à 5 min, en défaisant le **bison** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée et que le **bacon** soit entièrement cuit**.
- Saupoudrer de **farine**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que la **farine** soit grillée.
- Ajouter la **purée d'ail**, le **concentré de bouillon de bœuf**, le **concentré de bouillon de miso**, les **légumes ramollis** et **1 tasse** (2 tasses) d'**eau**.
- Cuire de 3 à 4 min, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. **Saler** et **poivrer**.

Si vous avez choisi le **bœuf**, le faire cuire en suivant les mêmes instructions que celles pour le **bison****.



6 Terminer et servir

- Laisser tiédir légèrement la **tarte** de 4 à 5 min.
- Dans le grand bol contenant les **tomates**, ajouter le **mélange printanier**, puis bien mélanger.
- Couper la **tarte** en pointes.
- Répartir la **tarte** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!