

Burgers au fromage, au bison et au bacon

avec quartiers de pommes de terre aux épices à bifteck

Le Burger Week

Spécial découverte

35 minutes



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



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



Pain brioché



Pomme de terre à chair jaune



Oignon rouge



Chapelure italienne



Mélange roquette et épinards



Épices à bifteck de Montréal



Mayonnaise



Moutarde à l'ancienne



Glaçage balsamique



Cheddar blanc, râpé

BONJOUR MOUTARDE À L'ANCIENNE

Le Canada est l'un des principaux producteurs mondiaux de graines de moutarde!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °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

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

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
Pain brioché	2	4
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Oignon rouge	113 g	226 g
Chapelure italienne	¼ tasse	½ tasse
Mélange roquette et épinards	56 g	113 g
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	½ tasse	1 tasse
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Glaçage balsamique	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Cheddar blanc, râpé	½ tasse	1 tasse
Huile*		

Sel et poivre*

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bison et la dinde jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Cuire le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

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



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** et assaisonner de la **moitié des épices à bifteck de Montréal**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et ¼ des épices à bifteck de Montréal chacune pour 4 pers.) **Saler**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 24 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pommes 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.)

4



Former et cuire les galettes

- Dans un bol moyen, mélanger le **bison**, la **chapelure** et le **reste des épices à bifteck de Montréal**.
- Former à partir du mélange **2 galettes** (4 galettes) **d'un diamètre de 10 cm** (4 po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) **d'huile**, puis les **galettes**. Poêler de 4 à 5 min par côté, jusqu'à ce que les **galettes** soient entièrement cuites**.
- Parsemer de **fromage**. Couvrir et réserver, hors du feu, pour laisser fondre le **fromage**.

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

2



Rôtir le bacon

- Entre-temps, couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur.
- Disposer sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. (**CONSEIL** : Pour un nettoyage facile, laisser le papier d'aluminium dépasser sur tous les côtés.) Rôtir dans le **haut** du four de 8 à 10 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.
- Transférer dans une assiette recouverte d'essuie-tout.

5



Griller les pains et préparer la mayo acidulée

- Entre-temps, couper les **pains** en deux.
- Disposer directement dans le **haut** du four, côté coupé vers le haut. Griller de 3 à 5 min, jusqu'à ce que les **pains** soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Dans un autre petit bol, ajouter la **mayonnaise** et la **moutarde**. **Poivrer**, puis bien mélanger.

3



Caraméliser les oignons

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) **d'huile**, puis les **oignons**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils ramollissent légèrement.
- Ajouter le **glaçage balsamique** et **saler**. Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient doré foncé.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **oignons** dans un petit bol.
- Rincer et essuyer la poêle avec précaution.

6



Terminer et servir

- Répartir les **oignons caramélisés** sur les **tranches de pain supérieures**.
- Étendre un **peu de mayo acidulée** sur les **tranches de pain inférieures**, puis garnir des **galettes**, du **mélange roquette et épinards** et du **bacon**. Refermer les **burgers**.
- Répartir les **burgers** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
- Servir le **reste de la mayo acidulée** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!