



Hamburger de bison et frites au four

BISON ÉLEVÉ
NATURELLEMENT




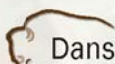

Recette proposée par : Chef Yves Kervadec *Au Pied de la Chute*

INGRÉDIENTS

- 4 Galettes de bison haché
- 4 Pains hamburger
- 4 tranches Fromage Brie
- 3-4 feuilles Roquette
- 50 gr Moutarde à l'ancienne
- 8 Belles pommes de terres
- 1 c. soupe Huile d'olive
- Pincées Paprika
- Pincée Sel
- Pincée Poivre

Hamburger de bison et frites au four

PRÉPARATIONS

1.  Éplucher et couper les pommes de terres en forme de frites.
2.  Laver et bien égoutter les frites, assaisonner abondamment avec le paprika, le sel, le poivre et l'huile d'olive.
3.  Mettre les frites sur une plaque anti adhésive et cuire à 350° F pendant 30 minutes.
4.  Dans une casserole, saisir les galettes de bison haché et cuire à point.
5.  Monter les hamburgers avec la moutarde, le brie et la roquette, servir avec les frites cuites au four.

BON APPÉTIT!