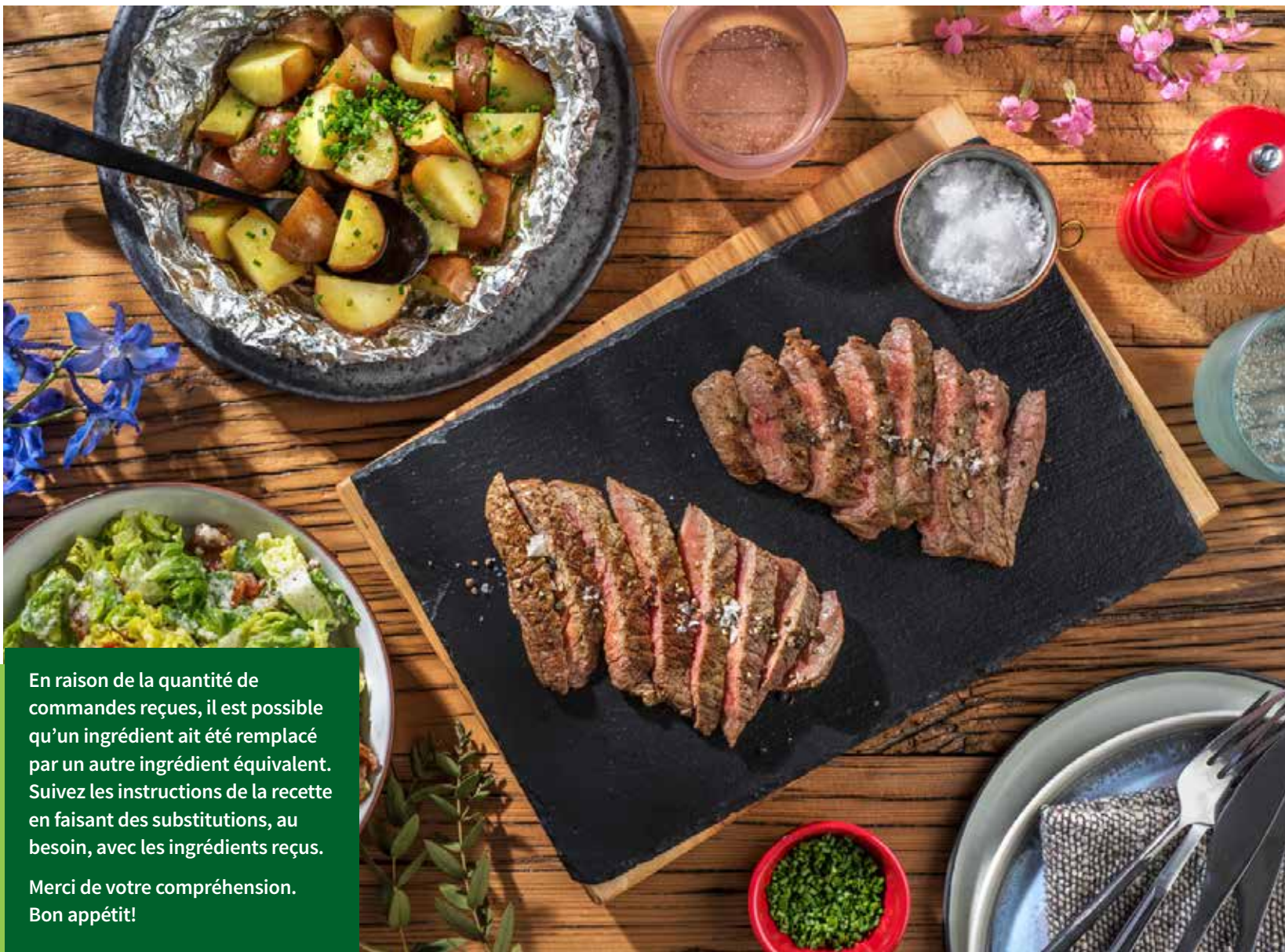




Steak fumé au bois de pommier

avec papillotes de pommes de terre et salade César au bacon

SPÉCIALE BBQ du long week-end • 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!

BONJOUR LAITUE BABY GEM!

Une laitue miniature au goût à mi-chemin entre la romaine et la laitue grasse!



Steak de bœuf



Tranches de bacon



Pomme de terre rouge



Mayonnaise



Laitue Baby Gem



Fromage parmesan



Vinaigre de vin blanc



Ail



Épices fumées au bois de pommier



Ciboulette

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement le gril.
- Préchauffer le gril à 500 °F (feu moyen-élevé).

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 5 (doubler pour 4 pers) :

- Doux : ⅛ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Relevé : ½ c. à thé

Sortez

Bol moyen, cuillères à mesurer, cuillère trouée, papier d'aluminium, grand bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre rouge	300 g	600 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Laitue Baby Gem	1	2
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Vinaigre de vin blanc	1 c. à table	2 c. à table
Ail	3 g	6 g
Épices fumées au bois de pommier	1 c. à table	2 c. à table
Ciboulette	7 g	7 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

*** Cuire à une température interne minimale de 63 °C/145 °F pour un steak médium-saignant; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. CUIRE LE BACON

Couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter le **bacon** et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, réserver le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout.



4. GRILLER LE STEAK

À mi-cuisson des **pommes de terre**, ajouter le **steak** sur le gril et cuire en retournant une fois jusqu'à la cuisson désirée, de 4 à 6 min par côté.***



2. PRÉPARATION

Pendant que le **bacon** cuit, couper et déchirer la **laitue** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Émincer la **ciboulette**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 (½ po). Dans un bol moyen, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** et de **2 c. à table d'eau** (doubler l'eau et l'huile pour 4 pers). **Salier** et **poivrer**. Sécher le **steak** avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**, puis saupoudrer d'**épices fumées au bois de pommier**.



5. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter la **mayo**, **¼ c. à thé d'ail** et **½ c. à table de vinaigre** (doubler le vinaigre et l'ail pour 4 pers). (**NOTE**: se référer au guide pour la quantité d'ail.) Ajouter la **laitue**, le **parmesan** et le **bacon**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



3. GRILLER LES POMMES DE TERRE

Empiler deux feuilles de papier d'aluminium d'environ 60 sur 30 cm. Disposer les **pommes de terre** sur un côté de la papillote, puis replier et pincer pour sceller (**NOTE**: préparer 2 papillotes pour 4 pers). Déposer la papillote sur un côté du gril et cuire à feu moyen-élevé jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, de 18 à 20 min.



6. FINIR ET SERVIR

Ouvrir délicatement la papillote. Saupoudrer les **pommes de terre** de **ciboulette**. Couper le **steak** en tranches. Répartir le **steak**, les **pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!