

Steaks à l'argentine

avec sauce chimichurri-aioli, pommes de terre et salade

Spéciale

Soirée steak

Épicée (au goût)

35 minutes



Steak de haut de surlonge



Purée d'ail



Échalote



Persil



Coriandre



Flocons de piment



Pomme de terre Russet



Mayonnaise



Vinaigre de vin rouge



Mélange roquette et épinards



Petites tomates



Moutarde de Dijon

BONJOUR SAUCE CHIMICHURRI-AÏOLI

Cette sauce crémeuse pleine d'herbes fraîches et d'ail accompagne le steak à merveille!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 3

(doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé
- Épicé : ¾ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Persil	7 g	14 g
Coriandre	7 g	14 g
Flocons de piment 🌶️	¼ c. à thé	½ c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	113 g	226 g
Petites tomates	113 g	227 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sucre*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C (145 °F). Le degré de cuisson peut varier selon la taille du steak.

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 rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (REMARQUE : 2 plaques à cuisson recouvertes de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson.
- Rôtir dans le **bas** du four de 5 à 8 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre** et le **persil**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Couper les **tomates** en deux.



Assembler la salade

- Lorsque les **steaks** seront presque cuits, ajouter dans un grand bol **1 c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.) et le **reste du vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **tomates** et le **mélange roquette et épinards**, puis bien mélanger.



Préparer la sauce chimichurri-aïoli

- Dans un petit bol, ajouter le **persil**, la **coriandre**, la **mayonnaise**, la **moutarde**, la **purée d'ail**, les **échalotes**, **1 c. à thé de vinaigre** (doubler la qté pour 4 pers.) et **¼ c. à thé de flocons de piment**. (REMARQUE : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **sauce chimichurri-aïoli** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!