



Bœuf tagliata

avec pommes de terre rôties aux herbes et verdure

VARIÉTÉ 30 minutes



Lanières de bœuf



Pomme de terre à chair jaune



Fromage parmesan



Tomates raisins



Jeunes épinards



Assaisonnement italien



Glaçage balsamique

BONJOUR TAGLIATA!

Une façon traditionnelle de servir le steak dans le nord de l'Italie

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, grand bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de bœuf	285 g	570 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Fromage parmesan	28 g	56 g
Tomates raisins	113 g	227 g
Jeunes épinards	113 g	227 g
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Glaçage balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F; 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. RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Couper les **pommes de terre** en quartiers. Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** de **l'assaisonnement italien**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 25 à 28 min.



4. ASSEMBLER LA SALADE

Dans le grand bol de **vinaigrette**, ajouter le **bœuf** et son **jus** (ayant coulé dans l'assiette). Ajouter les **jeunes épinards** et **la moitié** du **parmesan**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



2. CUIRE LE BŒUF

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, sécher le **bœuf** avec un essuie-tout, puis en couper les plus gros morceaux en deux. Saupoudrer **du reste** d'**assaisonnement italien**, puis **saler** et **poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile**, puis le **bœuf**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il brunisse, de 5 à 6 min** (**NOTE**: cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant ½ c. à table d'huile chaque fois.) Réserver dans une assiette et couvrir pour garder chaud.



5. FINIR ET SERVIR

Répartir les **pommes de terre** dans les assiettes, puis garnir de **bœuf tagliata**. Saupoudrer **du reste** de **parmesan** et napper **du reste** de **glaçage balsamique**.



3. PRÉPARATION

Pendant que le **bœuf** cuit, couper les **tomates** en deux. Dans un grand bol, fouetter **la moitié** du **glaçage balsamique** et **2 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). Ajouter les **tomates** et réserver.

Le souper, c'est réglé!