



Steak Diane avec sauce aux champignons et purée onctueuse

FAMILIALE 35 minutes



Steak de bœuf



Concentré de
bouillon de bœuf



Pomme de terre
Russet



Pois verts



Champignons
créminis



Échalote



Farine tout usage

BONJOUR STEAK DIANE!

Le Steak Diane est une spécialité américaine composée d'un steak arrosé de sauce.

Bon départ

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

Sortez

Grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, épluche-légumes, passoire, essuie-tout, cuillères à mesurer, petit bol, plaque à cuisson, presse-purée, papier d'aluminium

Ingrédients

	4 pers
Steak de bœuf	570 g
Concentré de bouillon de bœuf	1
Pomme de terre Russet	680 g
Pois verts	113 g
Champignons créminis	227 g
Échalote	50 g
Farine tout usage	1 c. à table
Beurre non salé*	¼ tasse
Lait*	¼ tasse
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** 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 trousse 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 LES POMMES DE TERRE

Peler les **pommes de terre**, puis les couper en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** de 2,5 cm d'**eau**, puis ajouter **2 c. à thé de sel**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**, de 10 à 12 min.



4. PRÉPARER LA PURÉE

Lorsque les **pommes de terre** sont tendres, les égoutter et les remettre dans la même casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer **3 c. à table de beurre** et **¼ tasse de lait** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler et poivrer**. Réserver.



2. CUIRE LE STEAK

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, sécher le **steak** avec un essuie-tout, puis **saler et poivrer**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis le **steak**. Poêler jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 2 à 3 min par côté. Transférer le **steak** sur une plaque à cuisson. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à la cuisson désirée, de 6 à 8 min.**



5. PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table de beurre**, puis les **champignons** et le **reste des échalotes**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 1 à 2 min. Saupoudrer de **farine**. Cuire en remuant pour bien couvrir, de 1 à 2 min. Ajouter le **concentré de bouillon** et **¾ tasse d'eau**. Cuire en remuant et en dégageant les morceaux collés au fond de la poêle jusqu'à ce que la **sauce** épaississe, de 2 à 3 min. **Saler et poivrer**.



3. PRÉPARATION

Pendant que le **steak** cuit, émincer les **champignons**. Peler, puis émincer l'**échalote**. Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis **la moitié des échalotes**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'elles ramollissent, de 2 à 3 min. Ajouter les **pois**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient chauds, de 1 à 2 min. **Saler et poivrer**. Réserver dans un petit bol et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud.



6. FINIR ET SERVIR

Couper le **steak** en tranches. Répartir les **pois**, les **pommes de terre** et le **steak** dans les assiettes. Napper de **sauce aux champignons**.

Le souper, c'est réglé!