

# Contre-filet assaisonné

avec salade de bacon crémeux et d'épinards

Deluxe

Épicée

45 minutes



Contre-filet



Tranches de bacon



Pain ciabatta



Pomme de terre  
Russet



Citron



Gousses d'ail



Persil



Bébés épinards



Mayonnaise



Parmesan, râpé  
grossièrement



Épices à bifteck de  
Montréal

BONJOUR BEURRE COMPOSÉ

*L'union parfaite entre le beurre et des ingrédients aromatiques pour rehausser les saveurs!*

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Contre-filet	370 g	740 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain ciabatta	1	2
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Citron	1	2
Gousses d'ail	2	4
Persil	7 g	14 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Épices à bifteck de Montréal 🍷	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le bacon jusqu'à une température interne d'au moins 71 °C (160 °F) et le steak jusqu'à une température interne d'au moins 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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

📱 @HelloFreshCA



### 1 Préparer et rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. **Salier**, 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 de terre** soient tendres et dorées.



### 4 Cuire le steak

- Sécher le **steak** avec un essuie-tout, puis **salier** et saupoudrer du **reste** des **épices à bifteck de Montréal**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis le **steak**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
- Retirer la poêle du feu et transférer le **steak** sur une autre plaque à cuisson.
- Rôtir dans le **haut** du four de 5 à 8 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*.
- Transférer le **steak** sur une planche à découper. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver pendant 5 min.



### 2 Cuire le bacon

- Entre-temps, trancher le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** sur une moitié d'une assiette et laisser légèrement refroidir. Réserver.
- Laisser l'excédent de **gras de bacon** dans la poêle.



### 5 Faire la vinaigrette et le beurre au persil

- Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Peler, puis émincer et presser l'**ail**.
- Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** du **parmesan**, la **moitié** du **zeste de citron**, la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à soupe** de **jus de citron** (doubler la qté pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.
- Dans un petit bol, ajouter le **reste** du **zeste de citron**, le **reste** de l'**ail**, la **moitié** du **persil** et **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger.



### 3 Préparer et griller les croûtons

- Entre-temps, couper la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Lorsque le **bacon** sera cuit, chauffer la même poêle contenant le **gras de bacon** à feu moyen.
- Ajouter les **morceaux de ciabattas**. **Salier** et **poivrer**. Griller de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **morceaux de ciabattas** soient dorés et croustillants.
- Retirer la poêle du feu, puis ajouter les **croûtons** sur l'autre moitié de l'assiette contenant le **bacon**.



### 6 Terminer et servir

- Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter les **épinards**, le **bacon** et les **croûtons**, puis bien mélanger.
- Trancher finement le **steak**.
- Répartir le **steak**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes.
- Parsemer la **salade** du **reste** du **parmesan**.
- Couronner le **steak** d'un **souçon** de **beurre au persil** et laisser fondre.
- Parsemer les **potatoes de terre** du **reste** du **persil**.
- Arroser la **salade** du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

**Le souper, c'est réglé!**