



# Contre-filet au beurre de truffes et champignons façon bistro

avec pommes de terre rôties et broccolini

Spécial Pâques

35 minutes



Steak de contre-filet



Brocolini



Pomme de terre  
Russet



Sel de mer à la truffe



Mélange de  
champignons



Ciboulette



Gousses d'ail



Parmesan, râpé  
grossièrement



Médailon de beurre

BONJOUR BEURRE AROMATISÉ

*Un mélange de beurre et d'ingrédients aromatiques utilisés pour rehausser la saveur!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de contre-filet	370 g	740 g
Broccolini	170 g	340 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Sel de mer à la truffe	1 g	2 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Ciboulette	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Médaille de beurre	25 g	50 g
Huile*		

Sel et poivre\*

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 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 joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## 1 Préparer et faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). Assaisonner de la **moitié du sel à la truffe**, **saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.



## 4 Faire cuire les champignons et terminer le steak

Disposer les **champignons** d'un côté d'une autre plaque à cuisson. **Saler**, puis couronner de la **moitié du beurre à la truffe**. Transférer le **steak** de l'autre côté de la plaque à cuisson. Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 4 à 6 minutes, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*. Lorsque le **steak** est prêt, le réserver dans une assiette. Couvrir de papier d'aluminium, sans serrer, et laisser reposer pendant 5 minutes.



## 2 Préparer et faire le beurre à la truffe

Pendant que les **potatoes** rôtissent, couper les extrémités du **broccolini**, puis couper les tiges plus épaisses en deux sur la longueur. Laisser les tiges plus minces entières. Couper les **champignons** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer la **ciboulette**. Dans un petit bol, ajouter le **beurre**, le **reste du sel à la truffe**, la **moitié de l'ail** et la **moitié de la ciboulette**. **Poivrer** et bien mélanger. Réserver.



## 5 Faire cuire le broccolini

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen. Ajouter **½ c. à soupe d'huile**, **2 c. à soupe d'eau** et le **broccolini**. (**REMARQUE** : Ne pas surcharger la poêle ; faire cuire en 2 étapes pour 4 personnes, en utilisant ½ c. à soupe d'huile et 2 c. à soupe d'eau chaque fois!) Faire cuire à couvert de 3 à 4 minutes, en retournant une fois, jusqu'à ce que le **broccolini** soit tendre et légèrement croquant. Ajouter le **reste de l'ail**. Faire cuire pendant 1 minute, en remuant sans arrêt, jusqu'à ce qu'il dégage son arôme. Retirer la poêle du feu. Parsemer de **parmesan**, puis **saler** et **poivrer**. Couvrir pour garder chaud.



## 3 Préparer et faire cuire le steak

Sécher le **steak** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **steak**. Saisir de 2 à 3 minutes par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer la poêle du feu.



## 6 Terminer et servir

Trancher le **steak**. Répartir les **potatoes**, le **broccolini** et les **champignons** dans les assiettes. Disposer le **steak** sur les **champignons**. Garnir le **steak** du **reste du beurre à la truffe**. Verser **tout le liquide de cuisson** contenu sur la planche à découper sur le tout. Parsemer du **reste de la ciboulette**.

## Le repas est prêt!