Steak de jambon au miel et à la moutarde

avec haricots verts à la canneberge et écrasé de pommes de terre à la ciboulette

VARIÉTÉ 30 minutes

Steaks de jambon

Pomme de terre à chair jaune

Haricots verts

Ciboulette

Canneberges séchées

Miel

Moutarde de Dijon

Vinaigre de vin rouge

Crème sure

BONJOUR MOUTARDE AU MIEL!

Ce condiment sucré et salé est encore meilleur lorsqu'il est fait maison!

W07R21

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction griller, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Cuillères à mesurer, presse-purée, petit bol, papier d'aluminium, passoire, cuillères à mesurer, plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, grande casserole, tasses à mesurer, grand bol, fouet, essuie-tout

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steaks de jambon	300 g	600 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Haricots verts	170 g	340 g
Ciboulette	7 g	14 g
Canneberges séchées	¼ tasse	½ tasse
Miel	4 c. à thé	8 c. à thé
Moutarde de Dijon	2 c. à table	3 c. à table
Vinaigre de vin rouge	1 c. à table	2 c. à table
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Beurre non salé*	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.

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. PRÉPARATION

Couper les **pommes de terre** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Parer les **haricots**, puis les couper en deux. Émincer la **ciboulette**. Sécher les **steaks de jambon** avec un essuie-tout.

2. CUIRE LES POMMES DE TERRE

Dans une grande casserole, couvrir les **pommes de terre** de 2,5 cm d'**eau**, puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen. Mijoter à découvert jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres, de 10 à 12 min.

3. PRÉPARER LA MOUTARDE AU MIEL ET LA VINAIGRETTE

Pendant que les **pommes de terre** cuisent, mélanger le **miel** et la **moutarde** dans un petit bol. Réserver. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **1 c. à thé** de **moutarde au miel** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler l'huile et la moutarde au miel pour 4 pers). (**ASTUCE:** voilà la vinaigrette!) Ajouter les **canneberges** à la **vinaigrette** et mélanger.

4. CUIRE LE JAMBON

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis le **jambon**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté. Retirer la poêle du feu et transférer le **jambon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium. Napper le **jambon** de **la moitié du reste** de **moutarde au miel**. Griller jusqu'à ce que le **glaçage** commence à brunir et que le jambon soit entièrement cuit, de 3 à 4 min.**

5. CUIRE LES HARICOTS

Pendant que le **jambon** cuit, mettre **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) dans la même poêle à feu moyen-élevé, puis ajouter les **haricots**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**. Retirer la poêle du feu et transférer les **haricots** dans le bol de **vinaigrette**. Bien mélanger.

6. FINIR ET SERVIR

Lorsqu'elles sont tendres, égoutter les **pommes de terre** et les remettre dans la même casserole. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer la **crème sure** et **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers) jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. Incorporer **la moitié** de la **ciboulette**, puis **saler** et **poivrer**. Répartir le **jambon**, la **purée** et les **haricots** dans les assiettes. Saupoudrer **du reste** de **ciboulette**. Servir avec **le reste** de **moutarde au miel** et de **vinaigrette**.

Le souper, c'est réglé!