



Steak grillé façon bistro de Montréal

avec champignons à l'ail, papillotes de pommes de terre et salade

SPÉCIALE 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.
Bon appétit!



Steak de bœuf



Épices à steak de Montréal



Champignons cremini



Pomme de terre rouge



Oignon, haché



Thym séché



Ail



Sauce soja



Vinaigre balsamique



Mélange printanier

BONJOUR ÉPICES À STEAK DE MONTRÉAL!

L'assaisonnement parfait pour le steak, le poulet et les fruits de mer!

COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 500 °F à feu moyen-élevé.

Sortir

Grand bol, papier d'aluminium, essuie-tout, bol moyen, petit bol, fouet, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	340 g	680 g
Épices à steak de Montréal	1 c. à table	2 c. à table
Champignons cremini	227 g	454 g
Pomme de terre rouge	450 g	900 g
Oignon, haché	56 g	113 g
Thym séché	1 c. à thé	1 c. à thé
Ail	6 g	12 g
Sauce soja	1 c. à table	2 c. à table
Vinaigre balsamique	1 c. à table	2 c. à table
Mélange printanier	56 g	113 g
Sucre*	½ c. à thé	1 c. à thé
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 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 **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Dans un bol moyen, mélanger les **potatoes**, les **oignons**, la **moitié** des **épices à steak de Montréal**, **1 c. à table** d'**huile** et **2 c. à table** d'**eau** (doubler l'huile et l'eau pour 4 pers). Émincer les **champignons**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un petit bol, mélanger l'**ail**, la **sauce soja**, **½ c. à thé** de **thym séché** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler le thym et l'huile pour 4 pers). Sécher le **steak** avec un essuie-tout. Assaisonner le **steak du reste** d'**épices à steak de Montréal** et arroser de **½ c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers).



4. GRILLER LES CHAMPIGNONS

Placer la **papillote de champignons** sur le côté de la grille avec les pommes de terre, refermer le couvercle et griller jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 14 à 16 min.



2. ASSEMBLER LES PAPILOTES

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 60 x 30 cm (24 x 12 po). Disposer le **mélange de pommes de terre** sur une moitié du papier d'aluminium. Replier le papier d'aluminium par-dessus le **mélange de pommes de terre** et pincer le tour pour sceller. Répéter avec deux autres rectangles de papier d'aluminium et les **champignons**, puis les arroser du **mélange d'ail** dans le petit bol. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **champignons** et pincer le tour pour sceller. (**NOTE** : pour 4 pers, assembler 2 papillotes de pommes de terre et 2 papillotes de champignons.)



5. GRILLER LE STEAK

Huiler légèrement l'autre côté de la grille du barbecue, puis ajouter le **steak**. Cuire le **steak**, en le retournant à mi-cuisson, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée, de 4 à 7 min par côté.**



3. GRILLER LES POMMES DE TERRE

Placer la **papillote de pommes de terre** sur un côté de la grille, refermer le couvercle et griller jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 18 à 20 min.



6. FINIR ET SERVIR

Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre balsamique**, **½ c. à thé** de **sucre** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler le sucre et l'huile pour 4 pers). Ajouter le **mélange printanier** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**. Ouvrir avec précaution les papillotes. Trancher le **steak**. Répartir le **steak**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes. Garnir le **steak** de **champignons**.

Le souper, c'est réglé!