

# Steaks poêlés et sauce aux champignons

avec choux de Bruxelles rôtis au bacon

Spéciale

35 minutes



Steak de bœuf



Champignons



Concentré de bouillon de bœuf



Échalote



Purée d'ail



Choux de Bruxelles



Tranches de bacon



Amandes, tranchées



Ciboulette



Pomme de terre Russet



Farine tout usage

BONJOUR BACON

*Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!*

## D'abord

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

## Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de bœuf	340 g	680 g
Champignons	227 g	454 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Échalote	50 g	100 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Choux de Bruxelles	227 g	454 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Amandes, tranchées	28 g	56 g
Ciboulette	7 g	7 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le porc et les steaks jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 63 °C (145 °F) (pour un steak médium-saignant), respectivement. 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 commencer les pommes de terre

- Peler et couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper les **choux de Bruxelles** en deux (couper les plus gros en quatre).
- Émincer les **champignons** et la **ciboulette**.
- Peler, puis couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (1/2 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen.



## 4 Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler et poivrer** tous les côtés.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Poêler de 5 à 8 min par côté, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*.
- Transférer les **steaks** dans une assiette. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver de 2 à 3 min.



## 2 Cuire les pommes de terre

- Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.
- Égoutter les **potatoes** et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter la **ciboulette**, **2 c. à soupe de beurre** et **3 c. à soupe de lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser grossièrement les **potatoes** (**REMARQUE**: Un « écrasé » aura encore quelques gros morceaux!)
- **Saler et poivrer**, au goût.



## 5 Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **champignons**. **Saler et poivrer**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.
- Incorporer la **purée d'ail**, les **échalotes**, la **farine** et **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent légèrement. Réduire à feu moyen.
- Incorporer **2/3 tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**.
- Porter à légère ébullition. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



## 3 Rôtir les choux de Bruxelles

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Dans un grand bol, ajouter les **choux de Bruxelles**, les **amandes**, le **bacon** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler et poivrer**, puis bien mélanger.
- Transférer le **mélange de choux de Bruxelles** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 16 à 20 min, jusqu'à ce que les **choux de Bruxelles** soient dorés et tendres et que le **bacon** soit entièrement cuit\*\*.



## 6 Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, les **choux de Bruxelles** et l'**écrasé de pommes de terre** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** et les **potatoes** de **sauce aux champignons**.

## Le souper, c'est réglé!