



# Steak Lomo Salerado péruvien

avec frites épicées

VARIÉTÉ

ÉPICÉE

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!

**BONJOUR POUDRE DE CHIPOTLE!**

*Une épice sucrée et fumée qui a du mordant!*



Steak de bœuf



Pomme de terre Russet



Jalapeño



Épices à steak de Montréal



Ail



Oignon rouge, en tranches



Sauce BBQ



Vinaigre de vin blanc



Mayonnaise



Coriandre



Poudre de chipotle

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin, petite casserole, 2 petits bols

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	285 g	570 g
Pomme de terre Russet	460 g	690 g
Jalapeño 🌶️	1	2
Épices à steak de Montréal	1 c. à table	2 c. à table
Ail	6 g	12 g
Oignon rouge, en tranches	227 g	454 g
Sauce BBQ	2 c. à table	¼ tasse
Vinaigre de vin blanc	2 c. à table	¼ tasse
Mayonnaise	2 c. à table	¼ tasse
Coriandre	7 g	14 g
Poudre de chipotle 🌶️	1 c. à thé	2 c. à thé
Sucre*	1 c. à table	2 c. à table
Beurre non salé*	2 c. à table	¼ tasse
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. CUIRE LES FRITES

Couper les **pommes de terre** en frites de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié des épices à steak**. Cuire au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré et croustillantes, de 25 à 28 min.



## 4. CUIRE LE STEAK

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **steak**. Saisir jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté. Retirer la poêle du feu et transférer le **steak** sur une autre plaque à cuisson. Cuire sur la grille du **haut** jusqu'à la cuisson désirée, de 5 à 8 min.\*\*



## 2. PRÉPARATION

Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Hacher grossièrement la **coriandre**. Émincer le **jalapeño**. (NOTE: il est recommandé de porter des gants de cuisine à cette étape!) Sécher le **steak** avec un essuie-tout, puis saupoudrer **du reste des épices à steak**. Réserver.



## 5. CUIRE LES OIGNONS

Dans la même grande poêle antiadhésive à feu moyen, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis les **oignons**. Cuire jusqu'à ce qu'ils ramollissent, de 3 à 4 min. Ajouter **1 c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers), la **poudre de chipotle** et l'**ail**, puis **saler**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce que les **oignons** soient brun doré foncé, de 3 à 4 min. Ajouter **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers), puis bien remuer.



## 3. MARINER LE JALAPEÑO

Dans une petite casserole, ajouter le **jalapeño**, le **vinaigre**, **2 c. à thé de sucre**, **¼ tasse d'eau**, et **¼ c. à thé de sel** (tout doubler pour 4 pers). Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé, puis retirer du feu. Réserver les **jalapeños** et leur **liquide** dans un petit bol.



## 6. FINIR ET SERVIR

Dans un autre petit bol, mélanger la **mayo** et la **sauce BBQ**. Couper le **steak** en tranches fines. Répartir les **frites** dans les assiettes. Garnir d'**oignons**, de **steak** et de **jalapeños marinés**. Napper de **sauce** et saupoudrer de **coriandre**.

## Le souper, c'est réglé!