

Poutine au steak et aux champignons

avec pois sucrés à l'ail et au beurre

Spéciale

30 minutes



Bifteck de surlonge



Mélange de champignons



Fromage en grains



Concentré de bouillon de bœuf



Échalote



Purée d'ail



Pomme de terre Russet



Pois sucrés



Thym



Ciboulette



Mélange pour sauce brune

BONJOUR FROMAGE EN GRAINS

Le fameux fromage qui fait « squick squick » : le p'tit préf sur une poutine!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, casserole moyenne, papier parchemin, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

| | 2 personnes | 4 personnes |
|-------------------------------|--------------|--------------|
| Bifteck de surlonge | 340 g | 570 g |
| Mélange de champignons | 200 g | 400 g |
| Fromage en grains | 56 g | 112 g |
| Concentré de bouillon de bœuf | 1 | 2 |
| Échalote | 50 g | 100 g |
| Purée d'ail | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Pomme de terre Russet | 460 g | 920 g |
| Pois sucrés | 113 g | 227 g |
| Thym | 7 g | 7 g |
| Ciboulette | 7 g | 14 g |
| Mélange pour sauce brune | 2 c. à soupe | 4 c. à soupe |
| Beurre non salé* | 3 c. à soupe | 6 c. à soupe |
| 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 mi-saignant. La taille du steak influe sur la cuisson.

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



Faire rôtir les pommes de terre

1. Détacher **1 c. à soupe** de **feuilles de thym** (doubler pour 4 pers.) de la branche, puis les hacher finement.
2. Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (1/2 po).
3. Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) et parsemer de la **moitié** du **thym**. (**REMARQUE**: Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson, avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
4. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées, en retournant à mi-cuisson. (**REMARQUE**: Pour 4 pers., faire cuire sur les grilles du centre et du bas, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire cuire les pois sucrés à l'ail et au beurre

1. Entre-temps, faire chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
2. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.), puis les **pois sucrés**. Faire cuire de 4 à 5 min ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, en remuant souvent.
3. Retirer la casserole du feu, puis ajouter la **purée d'ail**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober les **pois sucrés**.



Préparer

1. Entre-temps, émincer la **ciboulette**.
2. Parer les **pois sucrés**.
3. Trancher finement les **champignons**.
4. Peler, puis couper l'**échalote** en morceaux 0,5 cm (1/4 po).
5. Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.



Faire la sauce aux champignons

1. Entre-temps, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
2. Ajouter les **échalotes**, les **champignons**, le **reste** du **thym** et **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude. Faire cuire de 3 à 4 min ou jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent, en remuant souvent.
3. Saupoudrer les **champignons** du **mélange pour sauce brune**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce qu'ils soient enrobés, en remuant souvent.
4. Ajouter le **concentré de bouillon** et **1 1/4 tasse** d'**eau** (doubler pour 4 pers.). Faire mijoter de 2 à 3 min ou jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement, en remuant à l'occasion.
5. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Faire cuire les steaks

1. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
2. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.) à la poêle chaude, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
3. Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson.
4. Faire cuire dans le **haut** du four de 5 à 8 min ou jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Terminer et servir

1. Trancher les **steaks** finement.
2. Répartir les **steaks**, les **pois sucrés** et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.
3. Garnir les **potatoes** de **fromage en grains**, puis de **sauce aux champignons**. Parsemer de **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!