



Steaks au poivre

avec frites et salade César au bacon

Soirée steak 35 minutes



Steak de bœuf
285 g | 570 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Concentré de
bouillon de bœuf
1 | 2



Purée d'ail
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Échalote
1 | 2



Mélange
printanier
56 g | 113 g



Vinaigrette César
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Poivre noir
concassé
1 c. à thé | 2 c. à thé



Russet Pommes
de terre
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Farine tout usage
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Sel d'ail
1 c. à thé |
2 c. à thé



Bébés épinards
56 g | 113 g

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Cuire les frites

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de 1 c. à soupe d'huile.
- Assaisonner de la moitié du sel d'ail et poivrer, puis remuer pour enrober. (REMARQUE : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile et un quart du sel d'ail chacune.)
- Rôtir au centre du four de 22 à 24 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées. (REMARQUE : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

2



Cuire le bacon

- Entre-temps, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Cuire de 5 à 7 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**.
- Retirer du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver.
- Conserver 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle puis jeter l'excédent avec précaution.

3



Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis poivrer et assaisonner du reste du sel d'ail.
- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** réservé à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **steaks**. Poêler de 5 à 8 min par côté, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Transférer les **steaks** dans une assiette, puis couvrir lâchement de papier d'aluminium. Réserver de 2 à 3 min.

4



Préparer l'échalote et assembler la salade César

- Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un grand bol, ajouter le **mélange printanier**, les **épinards**, la **vinaigrette César** et le **bacon**. Saler et poivrer, puis remuer pour enrober.

5



Préparer la sauce au poivre

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **échalotes**, la **purée d'ail** et la **moitié du poivre noir concassé** (toute la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent.
- Ajouter ½ tasse (¾ tasse) d'eau, la **farine** et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson pendant 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer la poêle du feu, puis ajouter 2 c. à soupe (4 c. à soupe) de **beurre**. Bien mélanger. Saler et poivrer, au goût.

6



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, la **salade César au bacon** et les **frites** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** de **sauce au poivre**.

** Cuire le porc et les steaks jusqu'à ce que leur température interne atteigne respectivement au moins 71 °C (160 °F) et au moins 63 °C (145 °F) (pour un steak médium-saignant). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.