



STEAK EN CROÛTE DE DUKKA ET DE CAFÉ

avec écrasé de pommes de terre et sauce crémeuse à la ciboulette

PRONTO



BONJOUR CAFÉ

Ce mélange d'épices maison marie les saveurs fumées, sucrées et noisettes à la perfection

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 750



Steak de bœuf



Pomme de terre à chair jaune



Crème sure



Ciboulette



Café instantané



Bébé roquette



Échalote



Vinaigre de vin rouge



Épices dukka



Cassonade

SORTEZ

- Grand bol
- Grande poêle antiadhésive
- Cuillères à mesurer
- Plaque à cuisson
- Casserole moyenne
- Papier d'aluminium
- Presse-purée
- Sucre blanc (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Petits bols (2)
- Beurre 2 (2 c. à table | 4 c. à table)
- Fouet
- Sel et poivre
- Passoire
- Huile d'olive ou de canola
- Essuie-tout
- Papier parchemin

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- | | | | |
|--------------------------------|--------------|--|---------------|
| • Steak de bœuf | 340 g | | 680 g |
| • Pomme de terre à chair jaune | 340 g | | 680 g |
| • Crème sure 2 | 6 c. à table | | 12 c. à table |
| • Ciboulette | 10 c. à thé | | 20 c. à thé |
| • Café instantané | 1 c. à table | | 2 c. à table |
| • Bébé roquette | 56 g | | 112 g |
| • Échalote | 50 g | | 100 g |
| • Vinaigre de vin rouge 9 | 2 c. à table | | 4 c. à table |
| • Épices dukka 5,8 | 1 c. à table | | 2 c. à table |
| • Cassonade | 2 c. à thé | | 4 c. à thé |

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 0 Seafood/Fruit de Mer | 6 Mustard/Moutarde |
| 1 Wheat/Blé | 7 Peanut/Cacahuète |
| 2 Milk/Lait | 8 Sesame/Sésame |
| 3 Egg/Oeuf | 9 Sulphites/Sulfites |
| 4 Soy/Soja | 10 Crustacean/Crustacé |
| 5 Tree Nut/Noix | 11 Shellfish/Fruit de Mer |

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 63°C/145°F.



BON DÉPART



Préchauffer le four à **400°F** (pour griller les steaks). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 CUIRE LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **pommes de terre** en cubes de 2,5 cm (1 po). Dans une casserole moyenne, couvrir les **pommes de terre** et **1 c. à thé** de **sel d'eau** (de 2,5 à 5 cm [1 à 2 po]). (**NOTE:** utilisez une grande casserole et 2 c. à thé de sel pour 4 pers.) Porter à ébullition à feu élevé. Cuire jusqu'à ce qu'une fourchette y entre facilement, de 10 à 12 min.



4 CUIRE LES STEAKS

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis les **steaks**. Poêler jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 min par côté. Retirer du feu et transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Griller les **steaks** au centre du four, jusqu'à ce qu'à la cuisson désirée, de 3 à 5 min. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne min. de 63°C/145°F pour un steak médium-saignant ; la taille des steaks affecte le temps de cuisson.**)



2 PRÉPARATION

Entre-temps, émincer la **ciboulette**. Couper les **échalotes** en tranches de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, combiner la **moitié** de la **crème sure** et de la **ciboulette**. **Saler et poivrer**. Dans un grand bol, fouetter le **vinaigre**, **2 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) et **1 c. à thé** de **sucre blanc** (doubler pour 4 pers). Ajouter les **échalotes** et mélanger pour couvrir. Réserver.



5 FAIRE L'ÉCRASÉ

Entre-temps, égoutter les **pommes de terre** puis les remettre dans la même casserole. Ajouter le **reste** de **ciboulette** et de **crème sure** et **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers). Incorporer à l'aide d'une fourchette ou d'un presse-purée, jusqu'à l'obtention d'une purée crémeuse, mais pas lisse. **Saler et poivrer**. Lorsque le **steak** est prêt, réserver dans une assiette et recouvrir de papier d'aluminium. Laisser reposer. Ajouter la **roquette** au grand bol contenant les **échalotes** et la **vinaigrette**. Mélanger.



3 PRÉPARER LES STEAKS

Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler et poivrer**. Dans un autre petit bol, combiner le **café**, les **épices dukka** et la **cassonade**. Saupoudrer le **mélange de café** sur le **steak**. Frotter et presser pour en couvrir les deux côtés.



6 FINIR ET SERVIR

Couper les **steaks** en tranches minces, en travaillant de biais et en sens contraire des fibres de la viande. **Saler**. Répartir les **steaks**, l'**écrasé** et la **salade** dans les assiettes. Napper les **steaks** de **sauce à la ciboulette**. (**NOTE:** pour un goût de café plus prononcé, napper le steak des jus de cuisson de la poêle!)

À VOS COUTEAUX!

Le steak est toujours plus tendre si on le coupe dans le sens contraire des fibres.