

Steak épicé et beurre persillé

avec salade César au chou kale

Spéciale 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!



Steak de bœuf



Tranches de bacon



Pomme de terre
Russet



Petit pain ciabatta



Citron



Ail



Persil



Bébé kale



Mayonnaise



Fromage parmesan,
râpé



Épices à steak
de Montréal

BONJOUR BEURRE PERSILLÉ

Le beurre parfumé aux herbes est un condiment classique dans les restaurants. Il fond sur le steak et le rehausse comme une sauce.

Commencer ici

- Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.
- Laisser 2 c. à table de beurre (doubler pour 4 pers) ramollir à température ambiante.

À sortir

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, cuillère trouée, zesteur, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Petit pain ciabatta	1	2
Citron	1	2
Ail	6 g	12 g
Persil	7 g	14 g
Bébé kale	113 g	227 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Fromage parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Épices à steak de Montréal	1 c. à table	2 c. à table
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire le steak et le bacon à des températures internes minimales de 63 °C/145 °F (pour un steak médium-saignant) et 71 °C/160 °F; 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



Rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** des **épices à steak de Montréal**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



Cuire le steak et les croûtons

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **½ c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **steak**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 min par côté. Transférer sur une plaque à cuisson et rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à la cuisson désirée, de 5 à 10 min.** Pendant que le **steak** rôtit, ajouter la **ciabatta** dans la même poêle à feu moyen et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elle soit brun doré, de 3 à 4 min. Transférer dans le grand bol de **vinaigrette**.



Préparation

Hacher grossièrement le **persil**. Zester et presser **la moitié** du **citron**, puis couper **le reste** en quartiers. Couper la **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po), puis la mettre dans un bol moyen et l'arroser de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Sécher le **steak** avec un essuie-tout, puis le saupoudrer **du reste** d'**épices à steak de Montréal**.



Cuire le bacon

Dans la même poêle à feu moyen, ajouter le **bacon** et cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 4 à 6 min.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, transférer le **bacon** dans le grand bol de **vinaigrette**. Ajouter le **kale** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



Parfumer le beurre

Dans un petit bol, mélanger **2 c. à table** de **beurre** (doubler pour 4 pers), **la moitié** du **zeste de citron**, **la moitié** du **persil** et **la moitié** de l'**ail**. **Saler** et **poivrer**. Dans un grand bol, fouetter la **mayo**, le **jus de citron**, **le reste** du **zeste de citron**, **le reste** d'**ail** et **la moitié** du **parmesan**.



Finir et servir

Couper le **steak** en tranches fines. Répartir le **steak**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes. Saupoudrer la **salade** **du reste** de **parmesan**. Couronner les **steaks** d'une touche de **beurre persillé** et laisser fondre. Saupoudrer les **potatoes** **du reste** de **persil**. Arroser la **salade** du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le souper, c'est réglé!