

# Steaks épicés et beurre persillé

avec salade César au bébé chou frisé

Spéciale

35 minutes



Steaks de bœuf



Tranches de bacon



Pommes de terre  
Russet



Petit pain ciabatta



Citron



Ail



Persil



Bébé chou frisé



Mayonnaise



Parmesan, râpé  
grossièrement



Épices à bifteck  
de Montréal

BONJOUR BEURRE COMPOSÉ

*L'addition traditionnelle parfaite pour agrémenter votre steak. Le beurre aromatisé fond sur un steak chaud comme une sauce!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 2 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du réfrigérateur et le laisser atteindre une température ambiante.

### Matériel requis

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

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pommes 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 chou frisé	113 g	226 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire le steak et le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) (pour une cuisson médium-saignant) et au moins 71 °C (160 °F), respectivement. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

### Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

*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.*



### 1 Préparer et faire rôtir les pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



### 4 Faire cuire le steak et les croûtons

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **steaks**. Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes par côté. Transférer sur une plaque à cuisson et faire rôtir sur la grille du **haut** du four jusqu'à la cuisson désirée, de 5 à 10 minutes.\*\* Pendant que les **steaks** rôtissent, faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **morceaux de pain ciabatta**. Faire cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 3 à 4 minutes. Transférer dans le grand bol contenant la **vinaigrette**.



### 2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher grossièrement le **persil**. Zester, puis presser le **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers. Couper le **pain ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po) et transférer dans un bol moyen. Mélanger avec **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Trancher le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis saupoudrer du **reste** des **épices à bifteck de Montréal**.



### 5 Faire cuire le bacon

Faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant.\*\* Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans le grand bol contenant la **vinaigrette** et les **croûtons**. Ajouter le **bébé chou frisé** et bien mélanger. **Saler** et **poivrer**.



### 3 Préparer le beurre persillé

Dans un petit bol, mélanger **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes), 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 **mayonnaise**, le **jus de citron**, le **reste** du **zeste de citron**, le **reste** de l'**ail** et la **moitié** du **parmesan**.



### 6 Terminer et servir

Trancher les **steaks** finement. Répartir les **steaks**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes. Parsemer le **reste** du **parmesan** sur la **salade**. Couronner les **steaks** d'un soupçon de **beurre persillé** et laisser fondre. Garnir les **potatoes** du **reste** du **persil**. Arroser la **salade** du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

**Le repas est prêt!**