

# Steaks poêlés

avec bacon, champignons et fromage de chèvre à la ciboulette

Spéciale

45 minutes



Steaks de bœuf



Tranches de bacon



Mélange de champignons



Pommes de terre Russet



Fromage de chèvre



Ciboulette



Pois sucrés



Crème sure



Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

*La ciboulette et le fromage de chèvre forment le duo parfait pour les sauces, les pâtes et même les tartinades!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

### Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

### Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Pommes de terre Russet	460 g	920 g
Fromage de chèvre	56 g	112 g
Ciboulette	7 g	14 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Lait*	¼ tasse	½ tasse
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F).

\*\*\* Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant. 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.*

### Nous joindre

Partagez vos photos en mentionnant

#LaVieHelloFresh

Appelez-nous ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



### 1 Faire rôtir les quartiers de pommes de terre

Couper les **potatoes** en quartiers de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Faire rôtir sur la grille du **bas** du four de 21 à 23 minutes, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.



### 4 Faire cuire les steaks

Faire chauffer la même poêle (contenant l'excédent de graisse de bacon) à feu moyen-élevé. Ajouter les **steaks**. Saisir jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 2 à 3 minutes par côté. Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur la plaque à cuisson contenant les **pois sucrés**. Faire rôtir au **centre** du four de 4 à 9 minutes, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants et que les **steaks** soient cuits à la cuisson désirée.\*\*\*



### 2 Préparer

Pendant que les **potatoes** rôtissent, hacher grossièrement les **champignons**. Emincer la **ciboulette**. Parer les **pois sucrés**. Dans un petit bol, mélanger le **fromage de chèvre** et la **moitié** de la **ciboulette**. Réserver. Sur une moitié d'une autre plaque à cuisson, arroser les **pois sucrés** de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Réserver. Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **salier** et **poivrer**.



### 5 Faire cuire les champignons

Pendant que les **steaks** cuisent, faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter les **champignons**. Faire cuire de 4 à 6 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer la poêle du feu, puis incorporer le **concentré de bouillon**, la **crème sure** et **¼ tasse de lait** (doubler la quantité pour 4 personnes). Poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant jusqu'à ce que le tout soit homogène. Réserver.



### 3 Faire cuire le bacon

Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 minutes.\*\* Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Conserver **1 c. à soupe** du **gras de bacon** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la poêle, puis jeter le reste.



### 6 Terminer et servir

Trancher les **steaks** finement. Ajouter le **jus des steaks** sur la plaque à cuisson à la poêle contenant les **champignons** et mélanger. Répartir les **steaks**, les **champignons**, les **quartiers de pommes de terre** et les **pois sucrés** dans les assiettes. Couronner les **potatoes** de **terre** de quelques cuillères de **fromage de chèvre à la ciboulette**. Parsemer les **potatoes** de **bacon**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le repas est prêt!