

# Steak poêlé et beurre aux herbes pour la Saint-Valentin

avec purée de pommes de terre, haricots verts et bacon confit

Saint-Valentin 40 minutes



Steaks de bœuf



Tranches de bacon



Pommes de terre  
Russet



Haricots verts



Citron



Moutarde de Dijon



Cassonade



Persil



Ciboulette



Crème sure



Ail

BONJOUR BACON CONFIT

*Bacon salé et sucre caramélisé se combinent pour émousser vos papilles!*

## D'ABORD

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 1 ½ c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du frigo et le laisser atteindre une température ambiante.

### Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, râpe à zester/zesteur, poêle antiadhésive moyenne, cuillères à mesurer, presse-purée, passoire, pince de cuisine, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, petit bol, bol moyen

### 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        |
| Haricots verts         | 170 g          | 340 g        |
| Citron                 | 1              | 2            |
| Moutarde de Dijon      | 1 ½ c. à thé   | 3 c. à thé   |
| Cassonade              | 1 c. à soupe   | 2 c. à soupe |
| Persil                 | 7 g            | 14 g         |
| Ciboulette             | 7 g            | 14 g         |
| Crème sure             | 3 c. à soupe   | 6 c. à soupe |
| Ail                    | 6 g            | 12 g         |
| Beurre non salé*       | 3 ½ c. à soupe | 7 c. à soupe |
| 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). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

\*\*\* 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.



### 1 Préparer et faire le beurre aux herbes

Peler, puis couper les **potatoes** en cubes de 1,25 cm (½ po). Parer les **haricots verts**. Hacher finement le **persil** et la **ciboulette**, puis mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre mélange d'herbes.) Zester et presser la **moitié** du **citron** (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Peler, puis émincer ou râper l'**ail**. Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Dans un petit bol, mélanger **1 ½ c. à soupe** de **beurre ramolli**, **¼ c. à thé** de **zeste de citron**, **½ c. à thé** d'**ail** et **2 c. à thé** du **mélange d'herbes** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, puis diviser en 2 portions (4 portions pour 4 personnes). Réfrigérer en attendant d'en avoir besoin.



### 4 Faire cuire les steaks

Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **2 c. à thé** du **gras de bacon réservé** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis les transférer sur une plaque à cuisson. Faire griller au **centre** du four jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée, de 4 à 7 minutes. \*\* Essuyer la poêle soigneusement.



### 2 Faire cuire les pommes de terre et les haricots

Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 5 cm [2 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bouillira, ajouter les **haricots verts** et faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants, de 2 à 3 minutes. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer les **haricots verts** dans une assiette. Réduire à feu moyen et laisser mijoter les **potatoes** à découvert de 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans celles-ci. Égoutter et remettre dans la même casserole hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, écraser grossièrement la **crème sure**, **1 c. à soupe** de **beurre**, **1 c. à soupe** du **mélange d'herbes** (doubler les quantités pour 4 personnes) et les **potatoes**. **Saler** et **poivrer**.



### 5 Terminer les haricots

Dans la même poêle à feu à moyen, ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et le **reste** de l'**ail**. Faire cuire pendant 30 secondes, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme. Incorporer la **moutarde de Dijon** et **½ c. à thé** de **jus de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes). Ajouter les **haricots verts**, puis **saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **haricots verts** soient bien chauds. Retirer du feu et incorporer **½ c. à thé** de **zeste de citron** (doubler la quantité pour 4 personnes).



### 3 Préparer le bacon confit

Pendant que les **potatoes** cuisent, faire chauffer une poêle antiadhésive moyenne à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon** à la poêle et faire cuire en remuant jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 3 à 5 minutes. \*\* Baisser à feu moyen. À l'aide d'une passoire, égoutter le **bacon** au-dessus d'un bol moyen, et réserver le **gras**. Ajouter la **cassonade** dans la poêle. Une fois la **cassonade** complètement fondue, incorporer le **bacon** et mélanger pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé. Réserver dans une assiette. (**REMARQUE** : Étaler les morceaux pour éviter qu'ils ne collent ensemble.)



### 6 Terminer et servir

Si les morceaux de **bacon confit** collent ensemble, utiliser les mains pour les séparer lorsqu'ils seront refroidis. Répartir les **potatoes**, les **steaks** et les **haricots verts** dans les assiettes. Couronner les **steaks** de **beurre aux herbes**, puis parsemer de **bacon** et du **reste** du **mélange d'herbes**.

Le repas est prêt!