



# Steak et haricots enrobés de bacon

avec purée onctueuse à l'ail et mayo au raifort

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



Haricots verts



Pomme de terre à chair jaune



Raifort



Crème sure



Mayonnaise



Ail



Moutarde à l'ancienne



Épices à steak de Montréal



Oignons verts

## BONJOUR STEAK!

Le secret d'un steak parfaitement cuit? Le sécher avant de l'assaisonner et de le saisir!

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, préchauffer le four à 425 °F.
- Laver et sécher tous les aliments.

### Sortez

2 plaques à cuisson, grande poêle antiadhésive, grande casserole, essuie-tout, papier parchemin, presse-purée, passoire, petit bol, tasses à mesurer, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Haricots verts	170 g	340 g
Pomme de terre à chair jaune	300 g	600 g
Raifort	1 c. à table	2 c. à table
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Ail	6 g	12 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à table	2 c. à table
Épices à steak de Montréal	1 c. à table	2 c. à table
Oignons verts	2	4
Beurre non salé*	2 c. à table	4 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte

\*\* Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

\*\*\* Cuire à une température interne minimale de 63 °C/145 °F pour un steak médium-saignant; 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



## 1. RÔTIR LES HARICOTS

Parer les **haricots verts**. Couper les **tranches de bacon** en deux. (**NOTE:** 8 morceaux pour 2 pers, 16 pour 4 pers) Répartir les **haricots** en autant de paquets qu'il y a de **bacon**, puis les enrouler. Transférer les **haricots enrobés de bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant, de 25 à 26 min. \*\*



## 4. PARFUMER LA MAYO

Dans un petit bol, ajouter le **raifort**, le **mayo**, la **moutarde**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler pour 4 pers) et la **moitié** des **oignons verts** dans un petit bol. Bien mélanger. Réserver.



## 2. PRÉPARATION

Pendant que les **haricots** rôtissent, couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Émincer les **oignons verts**. Peler l'**ail**. Dans une grande casserole, couvrir les **potatoes** et l'**ail** d'environ 2,5 cm d'**eau** (1 po), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (**NOTE:** mêmes quantités pour 4 pers). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé. Lorsque l'**eau** bout, baisser à feu moyen et mijoter à découvert jusqu'à ce qu'elles soient tendres, de 10 à 12 min.



## 5. PRÉPARER LA PURÉE

Lorsque les **potatoes** sont cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, y incorporer la **crème sure**, **2 c. à table de beurre** (doubler pour 4 pers) et le **reste de l'oignon vert** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse. **Saler** et **poivrer**.



## 3. CUIRE LE STEAK

Entre-temps, sécher le **steak** avec un essuie-tout. Saupoudrer un côté du steak d'**épices à steak de Montréal** et bien presser. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **steak**, côté épicié vers le bas. Cuire jusqu'à ce qu'il soit doré, de 2 à 3 min par côté. Retirer la poêle du feu et transférer les **steaks** sur une autre plaque à cuisson, côté épicié vers le haut. Rôtir sur la grille du **haut** jusqu'à la cuisson désirée, de 5 à 10 min. \*\*\*



## 6. FINIR ET SERVIR

Couper le **steak** en tranches. Répartir la **purée**, les **haricots enrobés de bacon** et le **steak** dans les assiettes. Servir avec la **mayo au raifort** comme trempette.

## Le souper, c'est réglé!