

Steaks à la péruvienne

avec frites au bacon

Spéciale

Épicée

40 minutes



Steaks de bœuf



Tranches de bacon



Pomme de terre
Russet



Gousses d'ail



Jalapeno



Coriandre



Poudre de chipotle



Vinaigre de vin blanc



Sauce BBQ



Oignon, en tranches



Tomate Roma



Sauce soja

BONJOUR LOMO SALTADO

Un plat populaire et traditionnel péruvien composé de steak, d'oignons, de tomates et de frites, typiquement mélangés ensemble!

D'abord

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

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 5 :

- Doux : 1/8 c. à thé
- Moyen : 1/4 c. à thé
- Épicé : 1/2 c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, petit bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, pince de cuisine

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Gousses d'ail	2	4
Jalapeno 🌶️	1	2
Coriandre	7 g	14 g
Poudre de chipotle 🌶️	1/4 c. à thé	1/4 c. à thé
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Tomate Roma	80 g	160 g
Sauce soja	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	2 c. à thé	4 c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire le porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et faire cuire le steak 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, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli!

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 rejoindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Faire cuire les frites

Couper les **potatoes** en frites de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 25 à 28 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire cuire le bacon et les steaks

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une pince de cuisine, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout. Réserver **1/2 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la poêle. Jeter le reste avec précaution. Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter les **steaks**. Saisir de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer la poêle du feu et transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson. Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 5 à 8 minutes, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Préparer

Pendant que les **frites** cuisent, couper la **tomate** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po). Hacher grossièrement la **coriandre**. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Évider le **jalapeno** en retirant les graines pour un goût plus doux, puis le couper en rondelles de 0,5 cm (1/4 po). (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape!) Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**.



Faire cuire la sauce aux oignons

Pendant que les **steaks** cuisent, faire chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1/2 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis les **oignons**, les **tomates** et l'**ail**. Faire cuire de 3 à 4 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres. Ajouter la **sauce soja**, **1 c. à soupe de sauce BBQ** (doubler la quantité pour 4 personnes) et **1/4 c. à thé de poudre de chipotle** dans la poêle. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire mariner les jalapenos

Dans une petite casserole, mélanger les **jalapenos**, le **vinaigre**, **2 c. à thé de sucre**, **1/4 tasse d'eau** et **1/4 c. à thé de sel** (doubler les quantités pour 4 personnes). Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Laisser mijoter de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **jalapenos** soient légèrement croquants. Retirer la casserole du feu, puis transférer les **jalapenos** et la **marinade** dans un petit bol. Réserver.



Terminer et servir

Trancher les **steaks** finement. Répartir les **steaks** et les **frites** dans les assiettes. Garnir les **frites** de **sauce aux oignons**, de **jalapenos marinés** et de **coriandre**. Parsemer de **bacon émietté**. Servir avec le **reste de la sauce BBQ** comme trempette. (**CONSEIL** : Pour un lomo saltado plus traditionnel, ajouter les frites, la sauce aux oignons, les jalapenos et la coriandre dans un grand bol. Bien mélanger, puis répartir dans les assiettes.)

Le repas est prêt!