Steaks à l'ail et au romarin et beurre aux herbes

avec vol-au-vent aux champignons et aux épinards

Deluxe 45 minutes

Contre-filet

Romarin

Gousses d'ail

Pâte feuilletée

Champignons

Bébés épinards

Poireau, émincé

Mélange d'épices pour sauce crémeuse

Concentré de bouillon de poulet

Crème

Vin blanc de cuisine

Persil

BONJOUR VOL-AU-VENT

Une petite croûte de pâte feuilletée remplie d'une garniture sucrée ou salée!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Huiler une plaque à cuisson non recouverte de 1 c. à soupe d'huile. Réserver au frigo pour refroidir.
- Sortir du frigo 1 ½ c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 Plaques à cuisson, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Contre-filet	370 g	740 g
Romarin	1 branche	2 branches
Gousses d'ail	3	6
Pâte feuilletée	340 g	680 g
Champignons	113 g	227 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Poireau, émincé	56 g	112 g
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Concentré de bouillon de poulet	1	2
Crème	113 ml	237 ml
Vin blanc de cuisine	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Beurre non salé	3 ½ c. à soupe	7 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison
** 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, 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 joindre

Appelez-nous | **(855) 272-7002**
HelloFresh.ca
@HelloFreshCA

1

Préparer les vol-au-vent

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde. (REMARQUE : Conserver le beurre ramolli pour l'étape 3.) Retirer la poêle du feu.
- Remplir un petit bol d'**eau**.
- Sortir du frigo la plaque à cuisson huilée, puis dérouler la **pâte feuilletée** dessus. (REMARQUE : Pour 4 pers., dérouler une abaisse à la fois, en gardant l'autre au frigo jusqu'à son utilisation.)
- Couper la pâte en **4 rectangles de taille égale**. Transférer **2 rectangles de pâte** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, en les espaçant de 2,5 cm (1 po).
- À l'aide d'une fourchette, percer les **2 rectangles de pâte** plusieurs fois.
- À l'aide d'un emporte-pièce ou d'un verre, découper un cercle au milieu de chacun des **2 rectangles de pâte restants**, en laissant une bordure d'au moins 1,25 cm (½ po).

2

Assembler et cuire les croûtes de vol-au-vent

- Transférer les **cercles de pâte** à côté des rectangles percés sur la plaque à cuisson.
- Avec un doigt, mouiller une bordure de 1,25 cm (½ po) avec **un peu** d'**eau**, puis disposer les **rectangles de pâte** découpés dessus. Presser délicatement pour qu'ils adhèrent bien afin de former les croûtes. (REMARQUE : Pour 4 pers., répéter les étapes avec l'autre abaisse et une autre plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.)
- Badigeonner le **dessus de la pâte** feuilletée de **beurre** fondu, en laissant le **reste** du **beurre** dans la poêle. Assaisonner d'**une pincée** de **sel**.
- Cuire au **centre** du four de 16 à 18 min, jusqu'à ce que les **croûtes** et les **cercles** soient dorés. (Pour 4 pers., cuire au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

3

Préparer et mélanger le beurre aux herbes

- Entre-temps, peler, puis émincer ou presser **1 gousse d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Peler le **reste** des **gousses d'ail** et les écraser à l'aide d'une casserole à fond épais.
- Hacher grossièrement les **épinards**.
- Trancher finement les **champignons**.
- Hacher finement le **persil**.
- Détacher les **feuilles de romarin** de la branche, puis les hacher grossièrement.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout.
- Dans un autre petit bol, ajouter le **beurre ramolli**, **½ c. à soupe** de **persil** (doubler la qté pour 4 pers.) et **¼ c. à thé d'ail émincé**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis écraser à la fourchette, jusqu'à ce que le tout soit combiné.

4

Cuire les steaks

- Lorsque les **vol-au-vent** seront cuits, les retirer du four, puis activer la fonction Griller (temp. élevée).
- Dans la poêle contenant le **reste** du **beurre fondu**, ajouter l'**ail écrasé**, puis chauffer à feu moyen-élevé.
- **Saler** et **poivrer** les **steaks**, puis les parsemer de **romarin** des deux côtés. Ajouter à la poêle chaude, **1 c. à soupe** d'**huile** (la même qté pour 4 pers.), puis les **steaks**.
- Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** et l'**ail** sur une autre plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 6 à 9 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Essuyer la poêle avec précaution.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et tournoyer la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.

5

Cuire la garniture aux champignons et aux épinards

- Ajouter les **champignons** et les **poireaux**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter le **reste** de l'**ail émincé**, puis saupoudrer les **légumes** du mélange d'**épices pour sauce crémeuse**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **légumes** soient enrobés.
- Ajouter le **vin de cuisine**. Continuer à cuire pendant 30 s, en remuant constamment, jusqu'à ce que le **vin** réduise légèrement.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et la **crème**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **épinards**. Cuire de 3 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **épinards** tombent et que la **garniture** épaississe légèrement. **Poivrer**, au goût.

6

Terminer et servir

- Retirer du feu la poêle contenant la **garniture aux champignons et aux épinards**. Ajouter le **reste** du **persil**. Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **croûtes de vol-au-vent** et les **steaks** dans les assiettes.
- Remplir les **croûtes de vol-au-vent** de **garniture aux champignons et aux épinards**. Disposer les **cercles de pâte** sur les **vol-au-vent**.
- Couronner les **steaks** d'**un soupçon** de **beurre aux herbes**.

Le souper, c'est réglé!