

Steaks à l'argentine

avec sauce chimichurri-aïoli, pommes de terre et salade

Soirée steak

Épicée (au goût)

35 minutes



Steaks de haut de surlonge



Purée d'ail



Échalote



Persil



Coriandre



Flocons de piment



Pomme de terre Russet



Mayonnaise



Vinaigre de vin rouge



Mélange roquette et épinards



Mini concombre



Moutarde de Dijon

BONJOUR SAUCE CHIMICHURRI-AOÏLI

Cette sauce crémeuse pleine d'herbes fraîches et d'ail accompagne le steak à merveille!

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 3 (doubler la qté pour 4 pers.):

- Doux : ½ c. à thé
- Moyen : ¼ c. à thé
- Épicé : ½ c. à thé
- Très épicé : 1 c. à thé

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, papier parchemin, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de haut de surlonge	340 g	680 g
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Persil	7 g	14 g
Coriandre	7 g	14 g
Flocons de piment 🌶️	½ c. à thé	¼ c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange roquette et épinards	113 g	227 g
Mini concombre	132 g	264 g
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
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'app.

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 ou écrivez-nous | 855 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

📱 @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson tapissées de papier parchemin avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer la poêle du feu et transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson non recouverte. Rôtir dans le **bas** du four de 5 à 8 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement la **coriandre**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Peler, puis émincer la **moitié** de l'**échalote**. Couper en petits dés le **reste** de l'**échalote**.
- Couper les **concombres** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).



Assembler la salade

- Lorsque les **steaks** seront presque cuits, ajouter dans un grand bol **1 c. à soupe d'huile**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler les qtés pour 4 pers.) et le **reste** du **vinaigre**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant.
- Ajouter les **échalotes émincées**, les **concombres** et le **mélange roquette et épinards**, puis bien mélanger.



Préparer la sauce chimichurri-aioli

- Dans un petit bol, ajouter le **persil**, la **coriandre**, la **mayonnaise**, la **moutarde**, la **purée d'ail**, les **échalotes en dés**, **1 c. à thé de vinaigre** (doubler la qté pour 4 pers.) et **½ c. à thé de flocons de piment**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.



Terminer et servir

- Trancher les **steaks** finement.
- Répartir les **steaks**, les **potatoes** et la **salade** dans les assiettes.
- Servir la **sauce chimichurri-aioli** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!