

Steaks et gratin dauphinois avec champignons et haricots verts aux herbes

Spéciale

40 minutes



Steak de haut de
surlonge



Pomme de terre
Russet



Mélange de
champignons



Haricots verts



Persil et thym



Échalote



Crème



Sel d'ail



Concentré de
bouillon de bœuf



Parmesan, râpé
grossièrement



Mélange d'épices
pour sauce crémeuse

BONJOUR MÉLANGE DE CHAMPIGNONS

Un savoureux mélange de champignons de Paris, de creminis et de pleurotes!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, poêle moyenne allant au four, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, casserole moyenne, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Pomme de terre Russet	690 g	1 380 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Haricots verts	170 g	340 g
Persil et thym	14 g	21 g
Échalote	50 g	100 g
Crème	113 ml	237 ml
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Mélange d'épices pour sauce crémeuse	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 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 rejoindre

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

    @HelloFreshCA



Préparer le gratin dauphinois

- Peler, puis couper les **pommes de terre** en rondelles de 0,5 cm (¼ po) d'épaisseur.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis la **moitié** des **échalotes**, la **moitié** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et la **moitié** du **sel d'ail. Poivrer**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **oignons** soient bien enrobés.
- Ajouter la **crème** et **½ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.), puis bien mélanger.
- Disposer les **pommes de terre** en une couche uniforme. Porter à ébullition à feu élevé.



Cuire les légumes

- Entre-temps, chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **champignons**, et la **moitié** du **thym**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter les **haricots verts** et **¼ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier et poivrer**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **haricots verts** soient légèrement croquants et que l'**eau** ait été absorbée.
- Retirer du feu et parsemer les **légumes** de la **moitié** du **persil**.



Rôtir le gratin et préparer

- Lorsque le **gratin** bouillira, retirer la poêle du feu et parsemer le tout de **parmesan**. (**REMARQUE** : Lorsque le gratin bouillira, à défaut d'une poêle allant au four, transférer avec précaution le mélange de pommes de terre dans un plat de cuisson carré de 20 cm (8 po) (23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Cuire au **centre** du four de 22 à 28 min, jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient tendres et dorées.
- Entre-temps, parer les **haricots verts**.
- Trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Détacher des branches **2 c. à thé** de **feuilles de thym** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les hacher finement.



Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), le **reste** des **échalotes**, le **reste** du **thym** et le **reste** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Ajouter **½ tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition à feu élevé. Réduire à feu moyen.
- Cuire de 3 à 6 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- Incorporer en fouettant le **jus de cuisson des steaks restant** dans l'assiette. (**CONSEIL** : Pour une sauce moins épaisse, ajouter plus d'eau, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)



Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. Assaisonner du **reste** du **sel d'ail** 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, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson.
- Rôtir dans le **haut** du four de 4 à 7 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Lorsque les **steaks** seront cuits, les transférer dans une assiette. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver pendant 5 min.



Terminer et servir

- Lorsque le **gratin dauphinois** sera prêt, le retirer du four avec précaution et laisser reposer pendant au moins 5 min. (**REMARQUE** : Les poignées de la poêle seront très chaudes!)
- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, le **gratin dauphinois** et les **légumes** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** de **sauce**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.

Le souper, c'est réglé!