



Steaks et gratin dauphinois avec champignons et haricots verts aux herbes

Spéciale

40 minutes



Steak de bœuf
285 g | 570 g



Pomme de terre
Russet
3 | 6



Mélange de
champignons
200 g | 400 g



Haricots verts
170 g | 340 g



Persil et thym
14 g | 21 g



Échalote
1 | 2



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

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer le gratin dauphinois

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

- Éplucher, puis couper les **potatoes 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** (2 c. à soupe) de **beurre**, 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 **échalotes** soient enrobées. Ajouter la **crème** et ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau**, puis bien mélanger.
- Disposer les **potatoes de terre** en une couche uniforme. Porter à ébullition à feu élevé.

2



Rôtir le gratin dauphinois et préparer

- Lorsque le **gratin** bouillira, retirer la poêle du feu et parsemer le tout de **parmesan**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer avec précaution le mélange de pommes de terre dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po] ou 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 **potatoes de terre** soient tendres et que le **dessus du gratin** soit doré.
- Entre-temps, parer les **haricots verts**.
- Trancher finement les **champignons**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Détacher **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **feuilles de thym** des branches, puis les hacher finement.

3



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** (1 c. à soupe) d'**huile**, 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 non recouverte.
- 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.

4



Cuire les légumes

- Entre-temps, chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, 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** (½ tasse) d'**eau**.
- **Saler** 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**.

5



Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, 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.
- Incorporer en fouettant ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau** 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 restant** dans l'assiette contenant les **steaks**. (**CONSEIL** : Pour une sauce moins épaisse, ajouter plus d'eau, de 1 à 2 c. à soupe à la fois, si désiré.)

6



Terminer et servir

- Lorsque le **gratin dauphinois** sera prêt, le retirer du four avec précaution et le laisser reposer pendant au moins 5 min. (**REMARQUE** : La ou 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**.

** 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.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.