

Steaks assaisonnés et beurre persillé

avec salade César aux épinards

Soirée steak

40 minutes



Steak de bœuf



Tranches de bacon



Pain ciabatta



Pomme de terre
Russet



Citron



Gousses d'ail



Persil



Bébés épinards



Mayonnaise



Parmesan, râpé



Épices à bifteck de
Montréal

BONJOUR BEURRE COMPOSÉ

Un mélange de beurre et d'ingrédients aromatiques utilisé pour ajouter du pep!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Sortir 2 c. à soupe de beurre (doubler pour 4 pers.) du frigo et le laisser atteindre une temp. ambiante.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, zesteur, grand bol, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pain ciabatta	1	2
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Citron	1	2
Gousses d'ail	2	4
Persil	7 g	14 g
Bébés épinards	113 g	227 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que le bacon atteigne une température interne d'au moins 71 °C (160 °F), et d'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 ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Rôtir les pommes de terre

1. Couper les **potatoes** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis saupoudrer de la **moitié** des **épices à bifteck de Montréal**. **Saler**, puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 25 à 28 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées, en les retournant à mi-cuisson.



Cuire les steaks

4. Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis assaisonner du **reste** des **épices à bifteck de Montréal** et **saler**.
5. Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
6. Ajouter **½ c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **steaks**. Saisir de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
7. Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une autre plaque à cuisson.
8. Cuire les **steaks** dans le **haut** du four de 5 à 10 min ou jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Cuire le bacon

9. Entre-temps, couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
10. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant à l'occasion**.
11. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** sur la moitié d'une assiette pour faire refroidir légèrement. Réserver.
12. Réserver le **gras de bacon** dans la poêle.



Faire la vinaigrette et le beurre persillé

13. Entre-temps, hacher grossièrement le **persil**.
14. Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
15. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
16. Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, la **moitié** du **parmesan**, la **moitié** du **zeste de citron**, la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à soupe de jus de citron** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger en fouettant. Réserver.
17. Dans un petit bol, ajouter le **reste** du **zeste de citron**, le **reste** de l'**ail**, la **moitié** du **persil** et **2 c. à soupe de beurre ramolli** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer et cuire les croûtons

18. Entre-temps, couper le **ciabatta** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
19. Lorsque le **bacon** est prêt, faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon** à feu moyen.
20. Ajouter les **morceaux de ciabatta**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 5 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants, en remuant souvent.
21. Retirer la poêle du feu, puis disposer les **croûtons** sur l'autre moitié de l'assiette contenant le **bacon**.



Terminer et servir

22. Ajouter les **épinards**, le **bacon** et les **croûtons** dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, puis bien mélanger.
23. Répartir les **steaks**, les **quartiers de pommes de terre** et la **salade** dans les assiettes.
24. Parsemer la **salade** du **reste** du **parmesan**.
25. Couronner les **steaks** d'**un soupçon de beurre persillé** et le laisser fondre.
26. Parsemer les **potatoes** du **reste** du **persil**.
27. Arroser la **salade** du jus d'un **quartier de citron**, si désiré.

Le souper, c'est réglé!