

Steaks au poivre

avec frites et salade César au bacon

Saint-Valentin

Épicée

35 minutes



Steaks de bœuf



Concentré de bouillon de bœuf



Purée d'ail



Échalote



Bébés épinards



Bébé chou frisé



Sauce Worcestershire



Mayonnaise



Parmesan, râpé



Poivre noir en grains, concassé



Tranches de bacon



Pommes de terre Russet



Citron



Farine tout usage



Sel d'ail

BONJOUR STEAK

Le fait de sécher vos steaks avant de les assaisonner et de les saisir leur permettra de prendre une belle couleur dorée!

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, cuillères à mesurer, cuillères à rainures, zesteur, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steaks de bœuf	340 g	680 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Échalote	50 g	100 g
Bébés épinards	56 g	113 g
Bébé chou frisé	56 g	113 g
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Poivre noir en grains, concassé	1 c. à thé	2 c. à thé
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Citron	1	2
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire le bacon et les steaks jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 63 °C (145 °F). 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

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Faire cuire les frites

Couper les **potmes de terre** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po). Sur une plaque à cuisson, arroser les **potmes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. Assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail et poivrer**, puis remuer pour enrober. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire rôtir au **centre** du four de 22 à 24 minutes, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire rôtir sur les grilles du centre et du haut du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Préparer la salade César

Pendant que les **steaks** cuisent, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Réserver. Zester le **citron**, puis en presser la **moitié**. Dans un grand bol, mélanger la **sauce Worcestershire**, la **mayonnaise**, le **jus de citron** et le **zeste de citron**. Ajouter le **chou frisé**, les **épinards** et le **bacon**. **Saler et poivrer**, puis remuer pour enrober.



Faire cuire le bacon

Pendant que les **frites** cuisent, couper le **bacon** en morceaux de 1,25 cm (½ po). Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 minutes, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit croustillant**. Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout. Réserver. Réserver **1 c. à soupe de gras** (doubler la quantité pour 4 personnes) dans la poêle et jeter le reste.



Préparer la sauce au poivre

Faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. Ajouter les **échalotes**, la **purée d'ail** et la **moitié** du **poivre en grains** (utiliser tout le poivre pour 4 personnes). Faire cuire de 1 à 2 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **échalotes** ramollissent. Incorporer **½ tasse d'eau** (¾ tasse pour 4 personnes), la **farine** et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition et poursuivre la cuisson pendant 1 minute, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement. Retirer la poêle du feu. Incorporer **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes). Bien remuer.



Faire cuire les steaks

Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis assaisonner du **reste** du **sel d'ail et poivrer**. Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé. Ajouter les **steaks**. Faire poêler de 5 à 8 minutes par côté, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**. Transférer les **steaks** dans une assiette et couvrir légèrement d'une feuille d'aluminium. Laisser reposer de 2 à 3 minutes.



Terminer et servir

Trancher les **steaks** finement. Répartir les **frites**, la **salade César** et les **steaks** dans les assiettes. Napper les **steaks** de **sauce au poivre**.

Le repas est prêt!