

Steaks et beurre aux herbes

avec purée crémeuse et haricots verts à la sauce érable-moutarde garnis de bacon

Découverte

Saint-Valentin

35 minutes



Steak de haut de surlonge



Tranches de bacon



Pomme de terre Russet



Haricots verts



Fromage à la crème



Gousses d'ail



Ciboulette



Moutarde de Dijon



Sirop d'érable



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR STEAKS

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 la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Conserver le beurre pour l'étape 3.

Matériel requis

Plaque à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, cuillère à rainures, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Haricots verts	170 g	340 g
Fromage à la crème	43 g	86 g
Gousses d'ail	1	2
Ciboulette	7 g	14 g
Moutarde de Dijon	¾ c. à thé	1 ½ c. à thé
Sirop d'érable	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigre de vin rouge	1 c. à thé	2 c. à thé
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bacon et les steaks jusqu'à ce que leur température interne atteigne respectivement au moins 71 °C (160 °F) et 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

Facebook Instagram Twitter Pinterest @HelloFreshCA



Cuire le bacon

- Couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter le **bacon** dans une grande poêle antiadhésive sèche. Cuire à feu moyen de 7 à 9 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et croustillant**.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout, en réservant le **gras de bacon** dans la poêle.



Cuire les steaks

- Chauffer la même poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Pendant que la poêle chauffe, sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.
- Ajouter les **steaks** à la poêle chaude. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson.
- Rôtir dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Transférer les **steaks** sur une planche à découper propre. Réserver pendant 2 à 3 min.
- Essuyer la poêle avec précaution.



Cuire les pommes de terre

- Entre-temps, sur une planche à découper propre, peler, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres.
- Égoutter et remettre les **potatoes de terre** dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage à la crème**, **1 c. à soupe** de **beurre** et **3 c. à soupe** de **lait** (doubler les qtés pour 4 pers.), puis écraser les **potatoes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Cuire les haricots verts

- Entre-temps, ajouter dans la même poêle les **haricots verts** et ½ **tasse** d'**eau** (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler**. Porter à légère ébullition.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Ajouter l'**ail** et le **bacon**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les aliments dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter la **sauce érable-moutarde**. Remuer jusqu'à ce que les **haricots verts** soient enrobés. **Saler** et **poivrer**, au goût.



Préparer

- Entre-temps, dans un petit bol, mélanger la **moitié** du **sirop d'érable** (toute la qté pour 4 pers.), la **moitié** de la **moutarde** (toute la qté pour 4 pers.) et **1 c. à thé** de **vinaigre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Émincer la **ciboulette**.
- Peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Parer les **haricots verts**, puis les couper en deux.
- Dans un autre petit bol, ajouter **1 c. à soupe** de **ciboulette** et **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler les qtés pour 4 pers.). Assaisonner d'**une pincée** de **sel**, puis écraser à la fourchette, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Réserver.



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Incorporer la **moitié du reste** de la **ciboulette** dans la **purée de pommes de terre**.
- Répartir la **purée**, les **steaks** et les **haricots verts** dans les assiettes.
- Couronner les **steaks** d'**un soupçon** de **beurre aux herbes**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!