

# Steaks façon bistro et sauce béarnaise sans tracas

avec pommes de terre aux herbes et salade César

Deluxe

35 minutes



Steak de contre-filet



Pomme de terre rouge



Persil



Poudre d'ail



Parmesan, râpé



Petites tomates



Mayonnaise



Vinaigre de vin blanc



Estragon



Mélange printanier



Moutarde de Dijon

## BONJOUR ESTRAGON

*Cette herbe utilisée en cuisine française possède un goût subtil de réglisse!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, petite casserole, petit bol, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de contre-filet	370 g	740 g
Pomme de terre rouge	420 g	840 g
Persil	7 g	7 g
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Petites tomates	113 g	227 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Vinaigre de vin blanc	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Estragon	7 g	7 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Moutarde de Dijon	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
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 joindre

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Commencer les pommes de terre

1. Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
2. Sur une plaque à cuisson, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'huile (doubler la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, saupoudrer de **¾ c. à thé** de  **poudre d'ail** (doubler la qté pour 4 pers.), puis remuer pour enrober.
3. Rôtir au **centre** du four de 22 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



## Terminer les pommes de terre

4. Lorsque les **potatoes** seront cuites, ajouter immédiatement **1 c. à soupe** de **beurre ramolli** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **persil** sur la plaque à cuisson contenant les **potatoes**.
5. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde.



## Préparer et faire la vinaigrette César

1. Entre-temps, hacher finement la **moitié** du **persil** (toute la qté pour 4 pers.).
2. Hacher finement **1 c. à thé** d'**estragon** (doubler la qté pour 4 pers.).
3. Couper les **tomates** en deux.
4. Dans un grand bol, ajouter la **moutarde**, la **moitié** de la **mayonnaise**, la **moitié** du **parmesan**, **1 c. à thé** de **vinaigre** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **reste** de la  **poudre d'ail**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Réserver.



## Préparer la sauce béarnaise

1. Dans une petite casserole, ajouter **2 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Fondre le **beurre** à feu moyen-élevé, puis retirer la casserole du feu.
2. Pendant que le **beurre** fond, dans un petit bol, fouetter le **reste** de la **mayonnaise** et **½ c. à thé** de **vinaigre** (doubler la qté pour 4 pers.).
3. Incorporer graduellement au fouet le **beurre fondu**, jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse.
4. Ajouter l'**estragon**. **Saler**, au goût, et bien mélanger en fouettant.



## Cuire le steak

1. À la mi-cuisson des **potatoes**, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
2. Entre-temps, sécher le **steak** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
3. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile**, puis le **steak**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'il soit doré.
4. Retirer la poêle du feu et transférer le **steak** sur une autre plaque à cuisson.
5. Rôtir dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*.
6. Transférer le **steak** sur une planche à découper. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer pendant 5 min.



## Terminer et servir

1. Dans le grand bol contenant la **vinaigrette**, ajouter le **mélange printanier** et les **tomates**, puis remuer pour enrober. Saupoudrer du **reste** du **parmesan**.
2. Trancher finement le **steak**.
3. Répartir le **steak**, les **potatoes** et la **salade César** dans les assiettes.
4. Napper le **steak** de **sauce béarnaise**.

Le souper, c'est réglé!