

# Steaks poêlés et champignons crémeux

avec pommes de terre, bacon et fromage de chèvre à la ciboulette

Soirée steak

45 minutes



Steak de bœuf



Tranches de bacon



Mélange de champignons



Pomme de terre Russet



Fromage de chèvre



Ciboulette



Pois sucrés



Crème



Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR FROMAGE DE CHÈVRE

*La ciboulette et le fromage de chèvre forment le duo parfait!*

## D'abord

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

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, cuillère à rainures, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Mélange de champignons	200 g	400 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Fromage de chèvre	56 g	113 g
Ciboulette	7 g	7 g
Pois sucrés	113 g	227 g
Crème	113 ml	237 ml
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Faire cuire le bacon et le steak jusqu'à ce qu'ils atteignent une température interne de respectivement 71 °C (160 °F) et 63 °C (145 °F) (steak médium-saignant). Le temps de cuisson varie 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



## Faire rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 0,5 cm (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Faire rôtir dans le **bas** du four de 21 à 23 min ou jusqu'à ce que les **potatoes** de **terre** soient tendres et dorées.



## Faire cuire les steaks

- Faire chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **steaks**. Saisir de 2 à 3 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur l'autre moitié de la plaque à cuisson contenant les **pois sucrés**.
- Faire rôtir au **centre** du four de 4 à 9 min ou jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants et que les **steaks** soient cuits à la cuisson désirée\*\*.



## Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Parer les **pois sucrés**.
- Dans un petit bol, mélanger le **fromage de chèvre** et la **moitié** de la **ciboulette**. Réserver.
- Sur une moitié d'une autre plaque à cuisson, arroser les **pois sucrés** de **1/2 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.



## Faire cuire les champignons crémeux

- Pendant que les **steaks** et les **pois sucrés** rôtissent, faire chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter les **champignons**. Faire cuire de 4 à 6 min ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés, en remuant à l'occasion.
- Incorporer le **concentré de bouillon** et la **crème**. Faire cuire pendant 1 min ou jusqu'à ce que le tout soit homogène, en remuant souvent.



## Faire cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (1/4 po).
- Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Faire cuire de 5 à 7 min ou jusqu'à ce qu'il soit croustillant, en remuant à l'occasion\*\*.
- Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'un essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe** du **gras de bacon** (doubler pour 4 pers.) dans la poêle et jeter l'excédent.



## Terminer et servir

- Trancher les **steaks** finement. Ajouter **tout** le **jus des steaks** contenu sur la plaque à cuisson à la poêle avec les **champignons**, puis mélanger.
- Répartir les **steaks**, les **quartiers de pommes de terre** et les **pois sucrés** dans les assiettes. Garnir les **steaks** de **champignons crémeux**.
- Couronner les **potatoes** de **cuillérées** de **fromage de chèvre** à la **ciboulette**, puis et parsemer de **bacon**.
- Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!