

Steaks poêlés et champignons crémeux

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

Soirée steak

45 minutes



Steak de haut de surlonge



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

Savoureux, acidulé et crémeux, il se marie parfaitement à la ciboulette!

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 haut de surlonge	285 g	570 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
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire le bacon jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C (145 °F). Le degré de cuisson peut varier selon la taille du steak.

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

    @HelloFreshCA



Rôtir les quartiers de pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers de 0,5 cm (¼ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 21 à 23 min, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées.



Cuire les steaks

- Chauffer la poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Ajouter les **steaks**. Saisir de 2 à 3 min par côté, 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**.
- Rôtir au **centre** du four de 4 à 9 min, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient légèrement croquants et que les **steaks** atteignent 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 plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pois sucrés** de **½ c. à soupe** d'**huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **salier** et **poivrer**.



Cuire les champignons crémeux

- Pendant que les **pois sucrés** et les **steaks** rôtissent, chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter les **champignons** et **1 c. à soupe** de **beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 4 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et la **crème**. Poursuivre la cuisson pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le mélange soit homogène.



Cuire le bacon

- Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter le **bacon**. Cuire de 5 à 7 min, en remuant 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'essuie-tout.
- Conserver **1 c. à soupe** de **gras de bacon** (doubler la qté pour 4 pers.) dans la poêle, puis jeter l'excédent.



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Dans la poêle contenant les **champignons**, ajouter le **jus de steak restant** sur la plaque à cuisson, puis bien mélanger.
- Répartir les **steaks**, les **quartiers de pommes de terre** et les **pois sucrés** dans les assiettes. Napper les **steaks** de **champignons crémeux**.
- Garnir les **potatoes** de **fromage de chèvre à la ciboulette**, puis parsemer de **bacon**.
- Parsemer le tout du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!