



Steaks et sauce crémeuse aux tomates séchées

avec pommes de terre rôties et asperges garnies de noix de Grenoble

Spéciale 45 minutes



Protéine personnalisable + Ajouter ou x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page hellofresh.ca

Contre-filets de bœuf 370 g | 740 g
Contre-filets de bœuf 740 g | 1480 g



- Steak de haut de surlonge 285 g | 570 g
- Pomme de terre à chair jaune 350 g | 700 g
- Asperges 227 g | 454 g
- Persil 7 g | 14 g
- Gousses d'ail 1 | 2
- Noix de Grenoble, hachées 28 g | 56 g
- Parmesan, râpé grossièrement ¼ tasse | ½ tasse
- Crème 56 ml | 113 ml
- Pesto de tomates séchées ¼ tasse | ½ tasse
- Sel d'ail 1 c. à thé | 2 c. à thé

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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer et rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Couper les **potatoes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.)
- Poivrer et saupoudrer de la **moitié** du **sel d'ail**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **haut** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir dans le haut et le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Cuire les asperges

- Entre-temps, parer les **asperges** à partir de 2,5 cm (1 po) de l'extrémité inférieure.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen. Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis tourner la poêle jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter les **asperges**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **asperges** soient légèrement croquantes. Ajouter la **moitié** de l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu, puis ajouter la **moitié** du **parmesan**. Bien mélanger, puis réserver dans une assiette.

2



Griller les noix de Grenoble

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Ajouter les **noix de Grenoble** à la poêle sèche. Griller de 4 à 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **noix de Grenoble** soient dorées. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)
- Retirer du feu. Transférer les **noix de Grenoble** dans une assiette.
- Essuyer la poêle avec précaution.

5



Préparer la sauce

- Entre-temps, hacher finement le **persil**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'huile, puis le **reste** de l'**ail**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter la **crème**, le **pesto** et le **reste** du **parmesan**.
- Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement et que le **parmesan** fonde. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer du feu, puis ajouter la **moitié** du **persil** et le **jus des steaks restant** sur la plaque à cuisson.

3



Saisir et rôtir les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Poivrer** et assaisonner du **reste** du **sel d'ail**.
- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** à la poêle chaude, puis les **steaks**. Saisir de 2 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
- Retirer du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir au **centre** du four de 5 à 8 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Lorsque les **steaks** seront cuits, laisser reposer pendant 5 min sur une planche à découper. Couvrir lâchement de papier d'aluminium.

6



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, les **potatoes de terre** et les **asperges** dans les assiettes. Garnir les **asperges** de **noix de Grenoble**.
- Napper les **steaks** de **sauce**, puis parsemer du **reste** du **persil**.

Unités de mesure à chaque étape | **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) | d'**huile** | 2 personnes | 4 personnes | Ingrédient

3 | Saisir et rôtir les steaks

🔄 **Changer** | **Contre-filets de bœuf**

Si vous avez choisi les **contre-filets de bœuf**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire les **steaks de haut de surlonge**, en augmentant le temps de cuisson au four à 8 à 12 min**.

3 | Saisir et rôtir les steaks

✖2 **Doubler** | **Contre-filets de bœuf**

Si vous avez doublé les **contre-filets de bœuf**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire les **steaks de haut de surlonge**. Ne pas surcharger la poêle; saisir les **contre-filets** en plusieurs étapes, au besoin. Augmenter le temps de cuisson au four à 8 à 12 min**.

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