



Filets de steak de bœuf et gratin dauphinois avec champignons et choux de Bruxelles aux herbes

Action de grâce 45 minutes



Filet de steak de bœuf
340 g | 680 g



Pomme de terre à chair jaune
500 g | 1000 g



Mélange de champignons
200 g | 400 g



Choux de Bruxelles
170 g | 340 g



Persil et thym
14 g | 14 g



Oignon jaune
½ | 1



Crème
113 ml | 237 ml



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Concentré de bouillon de bœuf
1 | 2



Parmesan, râpé grossièrement
¼ tasse | ½ tasse



Mélange d'épices pour sauce crémeuse
2 c. à soupe | 4 c. à soupe

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 le gratin dauphinois

- 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 rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Peler l'**oignon**, puis couper la **moitié** (l'oignon entier pour 4 pers.) en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer une poêle moyenne allant au four (une grande poêle pour 4 pers.) à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, les **oignons**, la **moitié** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse** et la **moitié** du **sel d'ail**. Remuer pendant 1 min, jusqu'à ce que les **oignons** soient enrobés.
- Ajouter la **crème** et ½ **tasse** (1 tasse) d'**eau**. Bien mélanger.
- Ajouter les **potatoes de terre**, puis les disposer en une seule couche. Porter à ébullition à feu élevé.

2



Rôtir le gratin dauphinois et préparer

- Lorsque le mélange de **potatoes de terre** bouillira, le retirer du feu et le parsemer de **parmesan**. (**REMARQUE** : À défaut d'une poêle allant au four, transférer avec précaution le mélange de potatoes de terre dans un plat de cuisson de 20 x 20 cm [8 x 8 po], ou 23 x 33 cm [9 x 13 po] pour 4 pers.)
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 28 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.
- Entre-temps, trancher finement les **choux de Bruxelles** et les **champignons**.
- Détacher des **branches** la **moitié** des **feuilles de thym** (toute la qté pour 4 pers.), puis les hacher finement.
- Hacher grossièrement le **persil**.

5



Préparer la sauce

- Entre-temps, chauffer une casserole moyenne à feu moyen.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, le **reste** du **thym** et le **reste** du **mélange d'épices pour sauce crémeuse**. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Incorporer en fouettant ¾ **tasse** (1 ½ tasse) d'**eau** et le **concentré de bouillon**. Porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Cuire de 3 à 6 min, en fouettant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe.
- Incorporer en fouettant le **jus restant** dans l'assiette contenant les **steaks**. **Poivrer**.

3



Cuire les steaks

- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. Assaisonner du **reste** du **sel d'ail** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter ½ **c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 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 dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Transférer les **steaks** dans une assiette. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver pendant 5 min.

6



Terminer et servir

- Lorsque le **gratin dauphinois** sera prêt, le retirer du four avec précaution et le laisser reposer pendant au moins 5 min. (**REMARQUE** : La poignée de la poêle sera très chaude.)
- Répartir les **steaks**, le **gratin dauphinois** et les **légumes** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** de **sauce**.
- Parsemer du **reste** du **persil**.

4



Cuire les légumes

- Chauffer la même poêle à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons** et la **moitié** du **thym**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés.
- Ajouter les **choux de Bruxelles** et **2 c. à soupe** (¼ tasse) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 5 à 6 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **choux de Bruxelles** soient tendres et que l'**eau** ait été absorbée.
- Retirer du feu et parsemer les **légumes** de la **moitié** du **persil**.

**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.