



Brochettes de steak grillé avec sauce chimichurri maison

Barbecue du dimanche

Spéciale

30 minutes

Changer



Changer



Contre-filet de bœuf
370 g | 740 g

Filet de steak de bœuf
340 g | 680 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

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](https://www.hellofresh.ca)



Steak de haut de surlonge
285 g | 570 g



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



Oignon rouge
1 | 2



Piment fort
1 | 2



Poivron
1 | 2



Coriandre
7 g | 14 g



Persil
7 g | 14 g



Vinaigre de vin rouge
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Brochettes en bois
6 | 12



Feta, émiettée
½ tasse | 1 tasse



Mayonnaise
4 c. à soupe |
8 c. à soupe



Gousses d'ail
2 | 4



Pesto grec
½ tasse |
½ tasse

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



Rôtir les pommes de terre

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Ajouter les brochettes dans une assiette creuse. Couvrir d'eau tiède. Réserver pendant au moins 10 min.
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 260 °C (500 °F) à feu moyen-élevé.

- Entre-temps, couper les **potatoes** en rondelles 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**. (**REMARQUE** : 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune pour 4 pers.) **Salier** et **poivrer**. Remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 23 à 25 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres et dorées. (**REMARQUE** : Pour 4 pers., rôtir au centre et dans le bas du four, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)

4



Préparer les brochettes

[Changer](#) | [Contre-filets de bœuf](#)

[Changer](#) | [Filet de steak de bœuf](#)

- Dans une assiette, ajouter les **poivrons**, les **piments forts** et le **reste** des **oignons**. Arroser de **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis **salier** et **poivrer**.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. Couper en morceaux de 3,75 cm (1 1/2 po). **Salier** et **poivrer**.
- Dans un bol moyen, ajouter les **cubes de steak**, le **pesto** le **reste** de l'**ail**, le **reste** du **vinaigre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. Remuer pour enrober.
- Égoutter les **brochettes**, enfiler les **steaks** sur celles-ci, puis déposer dans une assiette.

**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.

2



Préparer les légumes

- Évider, puis couper les **poivrons** et les **piments forts** en quartiers. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Peler, puis couper l'**oignon** en rondelles de 1,25 cm (1/2 po) en évitant de les séparer.
- Hacher finement **1 rondelle** (2 rondelles) d'**oignon**. (**CONSEIL** : Il devrait y avoir 1 c. à soupe [2 c. à soupe] d'oignon haché.) Déposer les **oignons hachés** dans un bol moyen.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.

3



Préparer le chimichurri et la mayo au feta

- Hacher finement le **persil** et la **coriandre**.
- Dans le bol contenant les **oignons**, ajouter le **persil**, la **coriandre**, **1/4 c. à thé** (1/2 c. à thé) d'**ail**, **2 c. à thé** (4 c. à thé) de **vinaigre**, **1/2 c. à thé** (1 c. à thé) de **sucre** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis mélanger.
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et la **moitié** du **feta**.

6



Terminer et servir

- Couper les **poivrons**, les **piments** et les **oignons grillés** en bouchées.
- Répartir les **brochettes**, les **potatoes** et les **légumes grillés** dans les assiettes.
- Parsemer les **légumes** du **reste** du **feta**.
- Arroser les **brochettes** et les **légumes** d'un **filet** de **sauce chimichurri** ou servir cette dernière comme trempette.
- Servir la **mayo au feta** comme trempette.

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

4 | Préparer les brochettes

[Changer](#) | [Contre-filet de bœuf](#)

Si vous avez choisi le **contre-filet**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **steak de haut de surlonge**.

4 | Préparer les brochettes

[Changer](#) | [Filet de steak de bœuf](#)

Si vous avez choisi le **filet de steak de bœuf**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **steak de haut de surlonge**.