

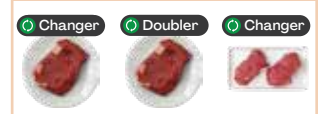


# Steaks poêlés et champignons crémeux

## avec pommes de terre, bacon et fromage de chèvre aux oignons verts

Spéciale

45 minutes



Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doublen

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://hellofresh.ca)

Contre-filets de bœuf 370 g | 740 g  
 Contre-filets de bœuf 740 g | 1480 g  
 Filet de steak de bœuf 340 g | 680 g



-  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  
2 | 4
-  Fromage de chèvre  
½ tasse | 1 tasse
-  Oignon vert  
2 | 4
-  Pois sucrés  
113 g | 227 g
-  Crème  
113 ml | 237 ml
-  Concentré de bouillon de bœuf  
1 | 2

**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 quartiers de 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** 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** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** 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.

2



### Préparer

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons**.
- Émincer les **oignons verts**.
- Parer les **pois sucrés**.
- Dans un petit bol, mélanger le **fromage de chèvre** et la **moitié** des **oignons verts**. Réserver.
- Sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pois sucrés** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.

5



### 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** (2 c. à soupe) de **beurre**. 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.

3



### 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** (2 c. à soupe) de **gras de bacon** dans la poêle, puis jeter l'excédent.

6



### Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- À 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.
- Garnir les **steaks** de **champignons crémeux**.
- Parsemer les **potatoes** de **fromage de chèvre aux oignons verts**, puis de **bacon**.
- Parsemer les **steaks** et les **potatoes** du **reste** des **oignons verts**.

## 4 | Cuire les steaks et les pois sucrés

🔄 [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 le **steak de haut de surlonge**.

## 4 | Cuire les steaks et les pois sucrés

🔄 [x2 Doubler](#) | [Contre-filets de bœuf](#)

Si vous avez doublé le **steak**, le préparer et le cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière**. Cuire par étape, au besoin.

## 4 | Cuire les steaks et les pois sucrés

🔄 [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 préparer et de cuire le **steak de haut de surlonge**.

### Cuire les steaks et les pois sucrés

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

🔄 [x2 Doubler](#) | [Contre-filets de bœuf](#)

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

- 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 que les **steaks** 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\*\*.

\*\*Cuire le bacon et les steaks jusqu'à ce que leur température interne atteigne respectivement au moins 71 °C (160 °F) et au moins 63 °C (145 °F) (pour un steak médium-saignant). Le temps de cuisson peut varier selon la taille.