



Steaks et sauce balsamique, et entrées au brie

avec pois sucrés à la moutarde et pommes de terre aux herbes

Spéciale

35 minutes



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)

Contre-filets de bœuf 370 g | 740 g
 Contre-filets de bœuf X2 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
- Oignon jaune, haché 56 g | 113 g
- Glaçage balsamique 4 c. à soupe | 8 c. à soupe
- Mélange pour sauce 2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Pois sucrés 227 g | 454 g
- Moutarde à l'ancienne 1 c. à soupe | 2 c. à soupe
- Pomme de terre à chair jaune 400 g | 800 g
- Sel d'ail 1 c. à thé | 2 c. à thé
- Tartina de figues 2 c. à soupe | 4 c. à soupe
- Brie 125 g | 250 g
- Ciboulette 7 g | 7 g
- Almonds 28 g | 56 g
- Ciabatta Roll 2 | 4

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 l'entrée

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **ciabattas** en deux.
- Émincer la **ciboulette**.
- Couper le **brie** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Disposer les **ciabattas**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson. Étendre la **sauce aux figues** sur les **ciabattas**, puis les garnir de **brie** et les parsemer d'**amandes**.
- Cuire les **pains au brie** dans le **haut** du four de 5 à 7 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Parsemer de la **moitié** de la **ciboulette**.
- Servir immédiatement ou en accompagnement du plat principal.

4



Cuire les steaks

- 🔄 [Changer](#) | [Contre-filets de bœuf](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Contre-filets de bœuf x2](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Filet de steak de bœuf](#)

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** d'**huile** (la même qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Poêler de 3 à 4 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés et entièrement cuits**.
- Retirer du feu, puis laisser reposer sur une planche à découper pendant 5 min. Réserver le gras dans la poêle.

2



Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers.
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner de la **moitié** du **sel d'ail** et saupoudrer de la **moitié** du **mélange pour sauce**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** de **terre** soient dorées.
- Ajouter **1 c. à soupe** de **beurre** et le **reste** de la **ciboulette**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **potatoes** de **terre** soient enrobées.

5



Commencer la sauce bacon-balsamique

- Entre-temps, couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Chauffer la même poêle à feu moyen.
- Ajouter le **bacon** et les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et commence à devenir croustillant**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- Saupoudrer les **aliments** dans la poêle du **reste** du **mélange pour sauce**. Poursuivre la cuisson pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bacon** et les **oignons** soient enrobés.
- Ajouter **¾ tasse** (1 tasse) d'**eau**. Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

3



Rôtir les pois sucrés

- Dans un petit bol, ajouter la **moutarde**, le **reste** du **sel d'ail**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**eau** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis bien mélanger.
- Ajouter les **pois sucrés** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin. Arroser d'**un filet** de **sauce à la moutarde**. **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient tendres.

6



Terminer la sauce et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter le **glacage balsamique** et **1 c. à soupe** (1 ½ c. à soupe) de **beurre**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que la **sauce** soit combinée.
- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, les **potatoes** de **terre** et les **pois sucrés** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** de **sauce bacon-balsamique**.

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

4 | Cuire les steaks

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

Si vous avez choisi le **contre-filet 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**.

4 | Cuire les steaks

🔄 [Changer](#) | [Contre-filets de bœuf X2](#)

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

4 | Cuire les steaks

🔄 [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 le bacon et les steaks jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 63 °C (145 °F) (pour un steak médium-saignant), respectivement.