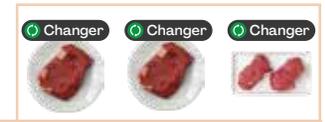




# Steaks poêlés et champignons crémeux avec pommes de terre, bacon et fromage de chèvre à la ciboulette

Soirée steak 45 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  
Steaks de filet de bœuf 340 g | 680 g



- Steaks 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
- Ciboulette 7 g | 14 g
- 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 (1/4 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** 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.

4



## Cuire les steaks et les pois sucrés

- 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\*\*.

2



## Préparer

- 🔄 **Changer** | **Contre-filets de bœuf**
- 🔄 **Changer** | **Contre-filets de bœuf x2**
- 🔄 **Changer** | **Steaks de filet de bœuf**

- Entre-temps, hacher grossièrement les **champignons**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Parer les **pois sucrés**.
- Dans un petit bol, mélanger le **fromage de chèvre** et la **moitié** de la **ciboulette**. Réserver.
- Sur une moitié d'une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **pois sucrés** de **1/2 c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**. **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Réserver.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **salier** 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 (1/4 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**.
- Dans 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. Napper les **steaks** de **champignons crémeux**.
- Garnir les **potatoes** de **fromage de chèvre à la ciboulette**, puis parsemer de **bacon**.
- Parsemer le tout du **reste** de la **ciboulette**.

Si vous avez commandé 6 portions, triplez les quantités de la recette pour 2 portions. Il se peut que vous ayez besoin de cuire en plusieurs étapes ou d'utiliser des plats de cuisson plus grands. À noter : De plus grandes quantités peuvent correspondre à des temps de cuisson plus longs, il faut donc suivre les indications visuelles et de température.

## 2 | Préparer

🔄 **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**.

## 2 | Préparer

🔄 **Changer** | **Contre-filets de bœuf x2**

Si vous avez choisi la **double portion des contre-filets de bœuf**, les préparer et les cuire de la même façon que la recette vous indique de préparer et de cuire la **portion régulière des steaks de haut de surlonge**.

## 2 | Préparer

🔄 **Changer** | **Steaks de filet de bœuf**

Si vous avez choisi les **steaks de filet 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**.

\*\* 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. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.