



Steaks et haricots verts enrobés de bacon

avec rôties aux champignons et purée onctueuse à l'ail

Duo de rêve 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
 Steaks de filet de bœuf 340 g | 680 g



Steak de haut de surlonge
285 g | 570 g



Tranches de bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre à chair jaune
350 g | 700 g



Mayonnaise
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Haricots verts
170 g | 340 g



Sauce crémeuse au raifort
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Moutarde à l'ancienne
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Purée d'ail
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Oignon vert
2 | 4



Champignons
113 g | 227 g



Pain ciabatta
2 | 4



Ricotta
100 g | 200 g



Thym
7 g | 7 g

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 les rôties aux champignons

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Couper les **ciabattas** en deux.
- Couper les **champignons** en quartiers.
- Détacher **1 c. à soupe de feuilles de thym** des **branches**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre**, puis les **champignons**, le **thym** et la **moitié** de la **purée d'ail**. Cuire de 5 à 6 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** soient dorés. Poivrer.
- Entre-temps, griller les **ciabattas** dans un grille-pain de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- Garnir les **moitiés** de **ciabatta** du **mélange de ricotta** et de **champignons**.
- **Saler** et servir. Bon appétit!

2



Rôtir les haricots verts enrobés de bacon

- Parer les **haricots verts**.
- Couper le **bacon** en deux sur la longueur. (**REMARQUE** : Pour 2 pers., il y aura 8 tranches de bacon; pour 4 pers., il y en aura 16.)
- Placer les **haricots verts** perpendiculairement sur les **tranches de bacon** en petits paquets. Enrouler le **bacon** avec précaution autour de **chaque paquet de haricots**.
- Transférer les **haricots verts** enrobés de **bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
- Rôtir au **centre** du four de 25 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant.

3



Préparer et cuire les pommes de terre

- Entre-temps, couper les **potatoes** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Émincer les **oignons verts**.
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes** de **terre d'assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé de sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.).
- Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes**.

4



Cuire les steaks

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

- Entre-temps, sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **steaks**. Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 5 à 10 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.

5



Écraser les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **reste** de la **purée d'ail**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **lait**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** et la **moitié** des **oignons verts**, puis écraser les **potatoes** de **terre** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
- **Saler** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Entre-temps, mélanger dans un petit bol la **sauce crémeuse au raifort**, la **mayonnaise**, la **moutarde**, **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sucre** et le **reste** des **oignons verts**.
- Trancher les **steaks**.
- Répartir la purée onctueuse à l'**ail**, les **haricots verts** enrobés de **bacon** et les **steaks** dans les assiettes.
- Servir la **sauce au raifort** comme trempette.

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.

4 | Cuire les steaks

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

Si vous avez choisi 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](#) | [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](#) | [Steaks de filet de bœuf](#)

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

**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.