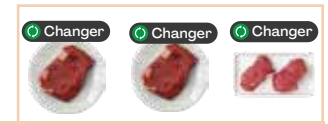




Steaks et sauce balsamique, et entrées au brie

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

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



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



Pomme de terre à chair jaune
400 g | 800 g



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



Pois sucrés
227 g | 454 g



Sel d'ail
1 c. à thé | 2 c. à thé



Ciboulette
7 g | 7 g



Brie
125 g | 250 g



Tartinade de figues
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Amandes, tranchées
28 g | 56 g



Pain ciabatta
2 | 4

Quantités d'ingrédients 56 g | 113 g
2 personnes 4 personnes

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.

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 20 à 22 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** 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** soient enrobées.

3



Rôtir les pois sucrés

- Dans un petit bol, ajouter le **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 10 à 14 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **pois sucrés** soient tendres.

4



Cuire les steaks

- 🔄 [Changer](#) | [Contre-filets de bœuf](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Contre-filets de bœuf X2](#)
- 🔄 [Changer](#) | [Steaks de filet 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** (2 c. à soupe) d'**huile**, 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.

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**. Poursuivre la cuisson de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.

6



Terminer la sauce et servir

- Dans la poêle contenant la **sauce**, ajouter le **glaçage 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** 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

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 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 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 en plusieurs étapes, au besoin.

4 | Cuire les steaks

🔄 [Changer](#) | [Steaks de filet de bœuf](#)

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

** 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.