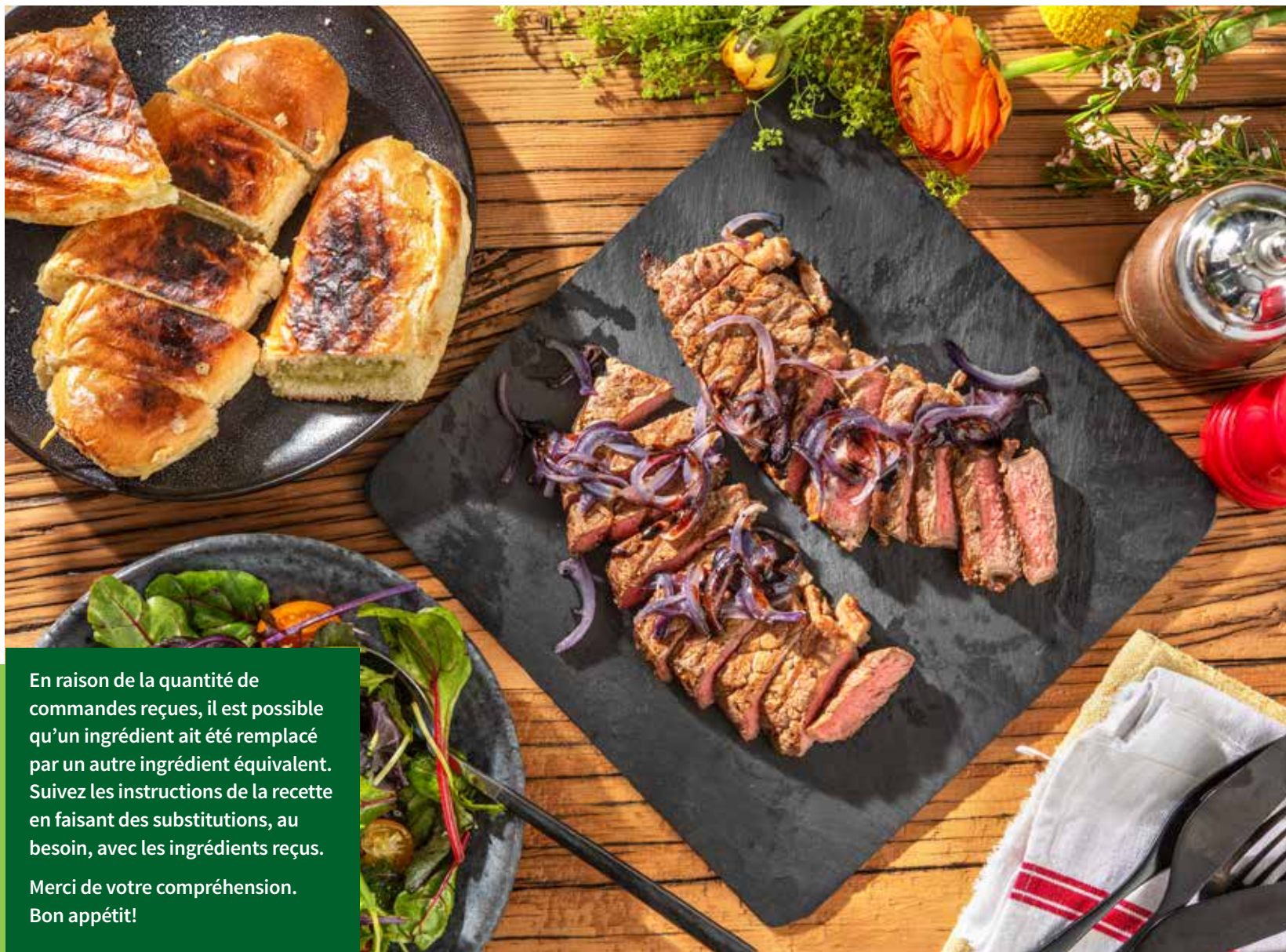




# Steak et oignons balsamiques grillés

avec salade estivale et pain à l'ail fromagé pour la fête des Pères

**SPÉCIALE** Fête des Pères • 35 minutes



En raison de la quantité de commandes reçues, il est possible qu'un ingrédient ait été remplacé par un autre ingrédient équivalent. Suivez les instructions de la recette en faisant des substitutions, au besoin, avec les ingrédients reçus.

Merci de votre compréhension.  
Bon appétit!

## BONJOUR VINAIGRE BALSAMIQUE!

Ce vinaigre ajoute une touche savoureuse et sucrée aux salades, aux oignons et plus encore!



Steak de bœuf



Petit pain artisan



Ail



Mini tomates anciennes



Oignon rouge, en tranches



Mélange printanier



Vinaigre balsamique



Fromage mozzarella, râpé



Sel d'ail



Assaisonnement italien

## COMMENCER ICI

- Avant de commencer, laver et sécher tous les aliments.
- Huiler légèrement les grilles.
- Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 500 °F à feu moyen-élevé.

### Sortir

Grand bol, papier d'aluminium, essuie-tout, petit bol, fouet, râpe, cuillères à mesurer

### Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	340 g	680 g
Petit pain artisan	2	4
Ail	3 g	6 g
Mini tomates anciennes	113 g	227 g
Oignon rouge, en tranches	113 g	227 g
Mélange printanier	56 g	113 g
Vinaigre balsamique	2 c. à table	4 c. à table
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse	1 tasse
Sel d'ail	1 ½ c. à thé	3 c. à thé
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Pas inclus dans la boîte.

\*\* Cuire à une température interne minimale de 63 °C/145 °F pour un steak médium-saignant; la taille affecte le temps de cuisson.

### Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-repas!

*Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.*

### Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh  
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002  
bonjour@hellofresh.ca  
HelloFresh.ca



## 1. PRÉPARATION

Couper les **tomates** en deux. Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Trancher les **pains**. Dans un petit bol, mélanger l'**ail**, la **moitié** de l'**assaisonnement italien** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). Sécher le **steak** avec un essuie-tout. Assaisonner le steak **du reste** d'**assaisonnement italien** et de **1 c. à thé** de **sel d'ail** (doubler pour 4 pers). **Poivrer**.



## 4. GRILLER LES OIGNONS, LES PAINS ET LE STEAK

Placer la **papillote d'oignons** sur un côté de la grille et cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres, de 18 à 20 min. Ajouter le **pain à l'ail** sur la grille et cuire, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit chaud, de 8 à 10 min. Ajouter le **steak** sur l'autre côté de la grille. Cuire le **steak**, en le retournant à mi-cuisson, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée, de 4 à 7 min par côté.\*\*



## 2. ASSEMBLER LES PAPILOTES

Superposer deux rectangles de papier d'aluminium de 30 x 30 cm (12 x 12 po). Disposer les **oignons** sur une moitié du papier d'aluminium. Arroser de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **oignons** et pincer le tour pour sceller. (**NOTE** : faire deux papillotes pour 4 pers en utilisant 2 couches de papier d'aluminium chaque fois.) Réserver.



## 5. PRÉPARER LA SALADE

Dans un grand bol, fouetter le **reste** de **sel d'ail**, **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers) et la **moitié** du **vinaigre balsamique**. Ajouter les **tomates** et le **mélange printanier**. Bien mélanger. **Poivrer**.



## 3. PRÉPARER LE PAIN À L'AIL FROMAGÉ

Badigeonner le côté coupé des **pains d'huile à l'ail**, puis saupoudrer de **fromage**. Refermer les **pains** et envelopper **chaque pain** dans du papier d'aluminium. Réserver.



## 6. FINIR ET SERVIR

Ouvrir avec précaution les papillotes. Arroser les **oignons du reste** de **vinaigre balsamique**. Bien mélanger. Trancher le **steak**. Répartir le **steak**, la **salade** et le **pain à l'ail fromagé balsamiques**.

## Le souper, c'est réglé!