



# Steaks grillés et sauce chimichurri aux jalapenos grillés

avec pommes de terre style patatas bravas

Barbecue du dimanche

Épicée

35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Contre-filet



Mélange d'épices à enchilada



Petites tomates



Jalapeno



Vinaigre de vin rouge



Persil



Gousses d'ail



Pomme de terre à chair jaune



Base de sauce tomate



Feta, émietté



Mayo épicée

BONJOUR PATATAS BRAVAS

Ce plat d'inspiration espagnole contient des pommes de terre rôties dans une sauce tomate épicée!

## D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Huiler légèrement la grille du barbecue.
- Préchauffer le barbecue à 230 °C (450 °F) à feu moyen-élevé

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

### Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2 :

- Doux : ¼ c. à thé (½ c. à thé)
- Moyen : ½ c. à thé (1 c. à thé)
- Relevé : 1 c. à thé (2 c. à thé)

### Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 :

- Doux : ½ c. à soupe (1 c. à soupe)
- Moyen : 1 c. à soupe (2 c. à soupe)
- Épicé : 1 ½ c. à soupe (3 c. à soupe)

## Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, papier parchemin, petit bol, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Contre-filet	370 g	740 g
Mélange d'épices à enchilada	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Petites tomates	227 g	454 g
Jalapeno 🌶️	1	2
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Persil	7 g	14 g
Gousses d'ail	2	4
Pomme de terre à chair jaune	400 g	800 g
Base de sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Feta, émietté	¼ tasse	½ tasse
Mayo épicée 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant. Le temps de cuisson peut varier selon la taille.

## 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

1



### Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en quartiers. Couper les **plus grosses** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **potatoes** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 22 à 24 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient tendres.

4



### Griller les steaks et les légumes

- Déposer la **papillote** contenant les **tomates** sur une moitié de la grille du barbecue. Griller de 8 à 10 min, jusqu'à ce que les **tomates** éclatent et ramollissent légèrement.
- Ajouter les **jalapeños** sur la grille, à côté des **tomates**. Griller de 3 à 4 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à ce que les **jalapeños** soient marqués et légèrement croquants.
- Ajouter les **steaks** sur l'autre moitié de la grille. Refermer le couvercle et griller de 3 à 5 min par côté, en retournant une fois, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*.
- Lorsque les **steaks** et les **jalapeños** seront grillés, transférer sur une plaque à cuisson pour laisser reposer les **steaks** et refroidir les **jalapeños**.

2



### Préparer le chimichurri

- Entre-temps, hacher finement les **tiges** et les **feuilles de persil**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Dans un petit bol, ajouter le **persil**, le **vinaigre**, **1 ½ c. à soupe** (2 ½ c. à soupe) et **½ c. à thé d'ail**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.)

5



### Assaisonner les pommes de terre

- Lorsque les **potatoes** seront cuites, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **potatoes**, la **base de sauce tomate**, le **reste de l'ail** et le **reste du mélange d'épices à enchilada**. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **potatoes** soient enrobées de **sauce**. **Saler** et **poivrer**.
- Retirer la poêle du feu.

3



### Préparer

- Entre-temps, trancher le **jalapeno** en deux sur la longueur, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Disposer les **tomates** sur une moitié d'un morceau de papier d'aluminium de 60 cm (24 po). Arroser de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis **saler** et **poivrer**. Replier le papier d'aluminium par-dessus les **tomates** et pincer le tout pour sceller. Secouer délicatement la **papillote** pour enrober.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler**, **poivrer** et assaisonner de la **moitié du mélange d'épices à enchilada**.

6



### Terminer et servir

- Lorsqu'il sera possible de manipuler les **jalapeños**, les hacher finement, puis les ajouter au bol contenant le **chimichurri**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.
- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, les **tomates** et les **patatas bravas** dans les assiettes. Napper les **steaks** et les **tomates** de **chimichurri aux jalapeños**.
- Arroser les **patatas bravas** d'un **filet de mayo épicé**. Parsemer le tout de **feta**.

**Le souper, c'est réglé!**