



Lanières de steak à l'italienne avec carpaccio de tomates

PRONTO 30 minutes



Lanières de steak



Tomate beefsteak



Assaisonnement italien



Ail



Bébé roquette



Fromage parmesan



Crème sure



Câpres



Mayonnaise



Petit pain ciabatta

BONJOUR CARPACCIO!

Dans notre version remixée de ce classique italien, nous remplaçons les tranches de bœuf par des rondelles de tomates!

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Sortez

Plaque à cuisson, presse-ail, 2 grands bols, grande poêle antiadhésive, cuillères à mesurer, essuie-tout, fouet, bol moyen

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Lanières de steak	285 g	570 g
Tomate beefsteak	2	4
Assaisonnement italien	1 c. à table	2 c. à table
Ail	6 g	12 g
Bébé roquette	113 g	227 g
Fromage parmesan	¼ tasse	½ tasse
Crème sure	3 c. à table	6 c. à table
Câpres	30 g	60 g
Mayonnaise	2 c. à table	4 c. à table
Petit pain ciabatta	1	2
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse 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. PRÉPARER LES CROÛTONS

Couper la **ciabatta** en cubes de 1,25 cm (½ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Dans un grand bol, fouetter la **moitié** de l'**ail** et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter les **cubes de ciabatta** et mélanger. Sur une plaque à cuisson, disposer la **ciabatta** et griller au **centre** du four en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce qu'elle soit dorée, de 5 à 7 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



4. CUIRE LE STEAK

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'**huile**, puis les **lanières de steak**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'elles brunissent, de 4 à 6 min.** (**NOTE**: cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois!)



2. PRÉPARATION

Pendant que la **ciabatta** rôtit, couper la **tomate** en rondelles de 0,5 cm (¼ po). Rincer les **câpres**, puis les sécher avec un essuie-tout. Sécher les **lanières de steak** avec un essuie-tout. Dans un autre grand bol, arroser les **lanières** de **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de l'**assaisonnement italien**. Bien mélanger et réserver.



5. FINIR ET SERVIR

Ajouter la **roquette** à la **vinaigrette** et bien mélanger. Répartir les **tomates** dans les assiettes, puis **saler** et **poivrer**. Garnir de **roquette**, de **croûtons** et de **lanières de steak**. Saupoudrer de **câpres** et **du reste de parmesan**.



3. PRÉPARER LA VINAIGRETTE

Dans un bol moyen, ajouter la **mayo**, la **crème sure**, le **reste** de l'**ail**, **1 c. à thé** de **parmesan** et **1 c. à table** d'**eau** (doubler l'eau et le parmesan pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Bien mélanger.

Le souper, c'est réglé!