



Premium Steak and Scallop Grill Pack

with Broccoli and Corn

25 Minutes

Start here

Before starting, wash and dry all produce. Lightly oil the grill. While you prep, preheat the grill to 400°F over medium heat.

Ingredients

	4 Person
Striploin Steak	740 g
Sea Scallops	227 g
Corn on the Cob	2
Broccoli	170 g
Wooden Skewers	6
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

** Cook steak and scallops to minimum internal temperatures of 74°C/165°F for scallops and 63°C/145°F (for medium-rare steak), respectively. Steak size will affect doneness.

Allergens

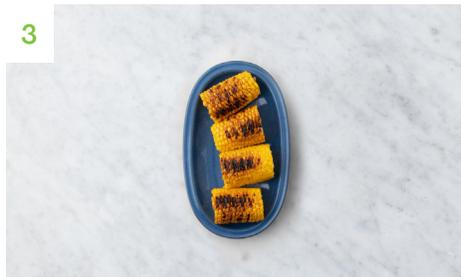
Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.



Grill steak

- Pat **steak** dry with paper towels.
- Season with $\frac{1}{4}$ **tsp salt** and $\frac{1}{4}$ **tsp pepper**.
- Add **steak** to the grill. Cook, flipping **steak** once, until cooked to desired doneness, 4-6 min per side.**



Grill corn

- Husk, then cut **each cob** in half crosswise.
- Brush **each cob** with $\frac{1}{2}$ **tbsp oil**.
- Add **corn** to the grill. Close lid and grill, turning occasionally, until **corn** is tender and grill marks form, 8-10 min.



Grill scallops

- Pat **scallops** dry firmly with paper towels.
- Drizzle **1 tbsp oil** over **scallops**, then season with **salt** and **pepper**. Toss to coat.
- Working one skewer at a time, thread **2-3 scallops** onto skewer. Repeat until all **scallop** are skewered.
- Add **scallop** to the grill. Cook, flipping **scallop** once, until cooked through, 2-3 min per side.**



Grill broccoli

- Trim ends off **broccoli**, then cut any larger stalks in half lengthwise, leaving thinner stalks whole.
- Brush **broccoli** with **1 tbsp oil**. Season with **salt** and **pepper**.
- Add **broccoli** to the grill. Grill, flipping once, until tender-crisp, 4-5 min.



Repas-grillade de steak et de pétoncles de choix

avec brocolini et maïs

25 minutes

D'abord

Avant de commencer, laver et sécher tous les fruits et légumes. Huiler légèrement la grille du barbecue. Pendant la préparation, préchauffer le barbecue à 205 °C (400 °F) à feu moyen.

Ingrédients

	4 personnes
Contre-filet	740 g
Pétoncles de mer	227 g
Épis de maïs	2
Broccolini	170 g
Brochettes en bois	6
Huile*	

Sel et poivre*

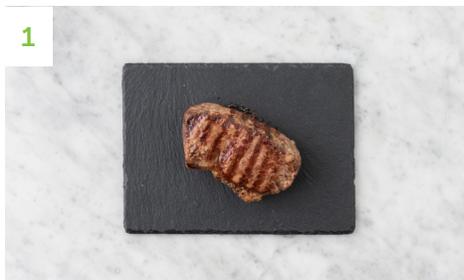
* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire les pétoncles jusqu'à ce que leur température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F). Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C (145 °F). Le degré de cuisson peut varier selon la taille du steak.

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.



Griller le steak

- Sécher le **steak** avec un essuie-tout.
- Assaisonner de **¼ c. à thé de sel** et **¼ c. à thé de poivre**.
- Disposer le **steak** sur la grille du barbecue. Cuire de 4 à 6 min par côté, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Griller le maïs

- Éplucher, puis couper **chaque épi** en deux dans le sens de la largeur.
- Badigeonner de **½ c. à soupe d'huile**.
- Disposer les **épis** sur la grille du barbecue. Refermer le couvercle et griller de 8 à 10 min, en retournant à l'occasion, jusqu'à ce que le **maïs** soit tendre et marqué.



Griller les pétoncles

- Sécher les **pétoncles** avec un essuie-tout.
- Arroser de **1 c. à soupe d'huile**, puis **saler et poivrer**. Remuer pour enrober.
- Enfiler **2 à 3 pétoncles** sur chaque brochette. Répéter jusqu'à ce que tous les **pétoncles** soient embrochés.
- Disposer les **pétoncles** sur la grille du barbecue. Cuire de 2 à 3 min, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient entièrement cuits**.



Griller le broccolini

- Couper les extrémités du **broccolini**, puis couper les tiges plus épaisses en deux sur la longueur, en laissant les tiges plus minces entières.
- Badigeonner de **1 c. à soupe d'huile**. **Saler et poivrer**.
- Disposer les **broccolis** sur la grille du barbecue. Griller de 4 à 5 min, en retournant une fois, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement croquants.