

Sandwichs au steak BBQ

avec pommes de terre sous vide et pains au beurre à l'ail

Spéciale

30 minutes



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



Steak de bœuf



Pain à sandwich



Pommes de terre sous vide



Purée d'ail



Assaisonnement BBQ



Sauce BBQ



Mélange printanier



Oignon jaune



Mayonnaise



Vinaigrette César

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ

Une explosion de saveurs sucrées, salées et fumées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape

1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

2 plaques à cuisson, bol moyen, cuillères à mesurer, pinceau à pâtisserie en silicone, papier parchemin, 2 petits bols, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de bœuf	285 g	570 g
Pain à sandwich	2	4
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Purée d'ail	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Assaisonnement BBQ	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange printanier	56 g	113 g
Oignon jaune	113 g	226 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigrette César	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	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 soya, des sulfites, des noix et du blé.



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

Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



Rôtir les pommes de terre sous vide

- Sécher les **potatoes** avec un essuie-tout.
- 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**, saupoudrer de la **moitié** de l'**assaisonnement BBQ**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 15 à 18 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.

4



Cuire les oignons

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **oignons**, le **reste** de l'**assaisonnement BBQ** et **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau**. **Saler** et **poivrer**. Cuire de 3 à 4 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** soient tendres.

2



Cuire les steaks

- Entre-temps, sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Ajouter **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Transférer sur une plaque à cuisson non recouverte. Étendre la **moitié** de la **sauce BBQ** sur le **dessus des steaks**.
- Rôtir dans le **haut** du four de 5 à 8 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.

5



Griller les pains au beurre à l'ail

- Entre-temps, fondre **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) de **beurre** dans une petite poêle à feu doux ou dans un petit bol allant au micro-ondes. Ajouter la **moitié** de la **purée d'ail** (toute la qté pour 4 pers.). **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.
- Couper les **pains** en deux, puis badigeonner les **côtés coupés** de **beurre à l'ail**.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le **haut**, directement dans le **haut** du four.
- Griller de 3 à 4 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

3



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Dans un petit bol, mélanger la **mayonnaise** et le **reste** de la **sauce BBQ**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.

6



Terminer et servir

- Dans un bol moyen, ajouter le **mélange printanier** et la **vinaigrette César**. Remuer pour enrober.
- Trancher finement les **steaks**.
- Garnir les **tranches de pain inférieures** d'**oignons**, d'**un peu** de **salade** et de **steak**. Refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sandwichs** et les **potatoes** dans les assiettes.
- Servir la **mayo BBQ** comme trempette.
- Servir le **reste** de la **salade** en accompagnement.

Le souper, c'est réglé!