

# Skillet Steak 'n' Eggs

with Chimichurri and  
Crispy Potatoes

40 Minutes

## Garlic Guide for Step 2:

- Mild: ¼ tsp
- Medium: ½ tsp
- Extra: 1 tsp

## Start here

Before starting, preheat the oven to 450°F.

## Bust out

2 Baking sheets, measuring spoons, aluminum foil, small bowl, large non-stick pan, paper towels

## Ingredients

|                      | 4 Person |
|----------------------|----------|
| Egg                  | 4        |
| Striploin Steak      | 740 g    |
| Russet Potato        | 690 g    |
| Parsley              | 14 g     |
| Cilantro             | 14 g     |
| Garlic, cloves       | 1        |
| Red Wine Vinegar     | 2 tbsps  |
| Shallot              | 50 g     |
| Montreal Steak Spice | 2 tbsps  |
| Sugar*               | ½ tsp    |
| Oil*                 |          |
| Salt and Pepper*     |          |

\* Pantry items

\*\* Cook eggs and steak to minimum internal temperatures of 74°C/165°F and 63°C/145°F for medium-rare; 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.*



## 1 Roast potatoes

- Cut **potatoes** into ½-inch pieces.
- Add **potatoes** and **2 tbsps oil** to an unlined baking sheet. Season with ½ **tbsp Montreal Steak Spice** and **salt**. (**TIP:** Use a full 1 tbsps if you like your potatoes extra peppery!). Toss to coat.
- Roast in the **middle** of the oven, flipping halfway through, until tender and golden-brown, 25-28 min.



## 3 Cook steak

- Heat a large non-stick pan over medium-high heat.
- While the pan heats, pat **steaks** dry with paper towels, then season with **1 tbsps Montreal Steak Spice** and **salt**.
- When hot, add **1 tbsps oil**, then **steaks**. Sear until golden-brown, 1-2 min per side.
- Remove the pan from the heat and transfer **steaks** to another unlined baking sheet. in the **top** of the oven until cooked to desired doneness, 5-8 min.\*\*
- When **steaks** are done, remove the pan from the heat and transfer **steaks** to a plate. Loosely cover with foil and set aside to rest, 2-3 min.



## 2 Prep and make chimichurri

- Meanwhile, peel, then mince or grate **garlic**.
- Roughly chop **parsley**.
- Roughly chop **cilantro**.
- Peel, then finely chop **shallot**.
- Add **vinegar, parsley, cilantro, shallots, garlic, ½ tsp salt, ½ tsp sugar** and **2 tbsps oil** to a small bowl. (**NOTE:** Reference garlic guide.) Season with **pepper**, then stir to combine. Set aside.



## 4 Fry eggs and serve

- When **potatoes** are almost done, heat the same pan over medium-low.
- When hot, crack in **eggs**. Season with **salt** and **pepper**.
- Cover and pan-fry until **egg whites** have set, 2-3 min.\*\* (**NOTE:** The yolks will still be runny.)
- Thinly slice **steaks**.
- Divide **roasted potatoes** between plates. Top **potatoes** with an **egg**.
- Divide **steak** between plates, then drizzle **chimichurri** over top.

# Poêlée bœuf et œuf

## avec sauce chimichurri et pommes de terre croustillantes

40 minutes

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

- Doux : ¼ c. à thé
- Moyen : ½ c. à thé

- Relevé : 1 c. à thé

### D'abord

Avant de commencer, préchauffer le four à 190 °C (450 °F).

### Matériel requis

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

### Ingrédients

|                              | 4 personne   |
|------------------------------|--------------|
| Œuf                          | 4            |
| Contre-filet                 | 740 g        |
| Pomme de terre Russet        | 690 g        |
| Persil                       | 14 g         |
| Coriandre                    | 14 g         |
| Gousse d'ail                 | 1            |
| Vinaigre de vin rouge        | 2 c. à soupe |
| Échalote                     | 50 g         |
| Épices à bifteck de Montréal | 2 c. à soupe |
| Sucre*                       | ½ c. à thé   |
| Huile*                       |              |
| Sel et poivre*               |              |

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire les œufs 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.*



### Rôtir les pommes de terre

- Couper les **potatoes** en morceaux de 1,25 cm (½ po).
- Sur une plaque à cuisson non recouverte, arroser les **potatoes** de 2 c. à soupe d'**huile**. Assaisonner de ½ c. à soupe d'**épices à bifteck de Montréal**, puis **saler**. (**CONSEIL** : Utiliser 1 c. à soupe entière si vous aimez les pommes de terre très poivrées!) Remuer pour enrober.
- Cuire au **centre** du four de 25 à 28 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **potatoes** de **terre** soient tendres et dorées.



### Cuire les steaks

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Entre-temps, sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis saupoudrer de 1 c. à soupe d'**épices à bifteck de Montréal** et **saler**.
- Ajouter 1 c. à soupe d'**huile**, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu et transférer les **steaks** sur une autre plaque à cuisson non recouverte. Cuire dans le **haut** du four de 5 à 8 min, jusqu'à obtention de la cuisson désirée\*\*.
- Lorsque les **steaks** seront cuits, retirer la poêle du feu et les transférer dans une assiette. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et réserver de 2 à 3 min.



### Préparer et faire la sauce chimichurri

- Entre-temps, peler, puis hacher ou presser l'**ail**.
- Hacher grossièrement le **persil**.
- Hacher grossièrement la **coriandre**.
- Peler, puis hacher finement l'**échalote**.
- Dans un petit bol, ajouter le **vinaigre**, le **persil**, la **coriandre**, les **échalotes**, l'**ail**, ½ c. à thé de **sel**, ½ c. à thé de **sucre** et 2 c. à soupe d'**huile**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour la quantité d'ail.) **Poivrer** et bien mélanger. Réserver.



### Frir les œufs et servir

- Lorsque les **potatoes** seront presque cuites, réchauffer la même poêle à feu moyen-doux.
- Casser les **œufs** dans la poêle chaude. **Saler** et **poivrer**.
- Poêler à couvert de 2 à 3 min, jusqu'à ce que les **blancs d'œufs** soient figés\*\*. (**REMARQUE** : Les jaunes d'œufs seront encore liquides.)
- Trancher les **steaks** finement.
- Répartir les **potatoes rôties** dans les assiettes. Garnir les **potatoes** d'un **œuf frit**.
- Répartir les **steaks** dans les assiettes et arroser de **sauce chimichurri**.