



Steak BBQ

avec choux de Bruxelles et quartiers de pommes de terre garnis

SPÉCIAL 35 minutes



Steak de bœuf



Tranches de bacon



Pomme de terre
Russet



Ciboulette



Crème sure



Fromage cheddar,
râpé



Assaisonnement
BBQ



Sauce BBQ



Choux de Bruxelles

BONJOUR ASSAISONNEMENT BBQ!

Un savoureux mélange au goût sucré, salé, fumé et épicé!

Bon départ

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

Sortez

Plaque à cuisson, grande poêle antiadhésive, essuie-tout, papier parchemin, pinceau en silicone, 2 petits bols, cuillère trouée

Ingrédients

	2 pers	4 pers
Steak de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Ciboulette	7 g	14 g
Crème sure	6 c. à table	12 c. à table
Fromage cheddar, râpé	¼ tasse	½ tasse
Assaisonnement BBQ	1 c. à table	2 c. à table
Sauce BBQ	2 c. à table	4 c. à table
Choux de Bruxelles	227 g	454 g
Huile*		
Sel et poivre*		

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

*** Cuire à une température interne minimale de 63 °C/145 °F pour un steak médium-saignant ; la taille affecte le temps de cuisson.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque sac-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 rejoindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES LÉGUMES

Couper les **choux de Bruxelles** en deux. Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **pommes de terre** et les **choux de Bruxelles** de **2 c. à table huile** (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** de l'**assaisonnement BBQ**. Disposer en une seule couche, puis **saler** et **poivrer** (**NOTE**: 2 plaques pour 4 pers). Rôtir au **centre** du four en retournant à mi-cuisson jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient brun doré que les **choux** soient tendres, de 25 à 28 min.



4. CUIRE LE STEAK

Sur la même grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers), puis le **steak**. Poêler jusqu'à la cuisson désirée, de 5 à 8 min par côté.**



2. CUIRE LE BACON

Pendant que les **pommes de terre** rôtissent, couper le **bacon** en lanières de 0,5 cm (¼ po). Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter le **bacon**. Cuire en remuant à l'occasion jusqu'à ce qu'il soit croustillant, de 5 à 7 min.** Retirer la poêle du feu. À l'aide d'une cuillère trouée, réserver le **bacon** dans un petit bol. Essuyer la poêle.



5. FINIR LES LÉGUMES

Lorsque les **légumes** sont presque cuits, les saupoudrer de **fromage** et de **bacon**. Remettre au four et cuire jusqu'à ce que le **fromage** soit brun doré, de 3 à 4 min.



3. FINIR LA PRÉPARATION

Émincer la **ciboulette**. Dans un petit bol, mélanger la **crème sure** et **la moitié** de la **ciboulette**. Réserver. Sécher le **steak** avec un essuie-tout, puis saupoudrer **du reste** d'**assaisonnement BBQ**. **Saler** et **poivrer**. Réserver.



6. FINIR ET SERVIR

Badigeonner les **steaks** de **sauce BBQ**. Répartir les **légumes** et le **steak** dans les assiettes. Garnir d'une touche de **crème sure**, puis saupoudrer de **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!