

Steaks enroulés de bacon

avec purée de pommes de terre, choux de Bruxelles érablé-Dijon et sauce ranch

Spéciale

40 minutes



Bifteck de surlonge



Tranches de bacon



Ciboulette



Parmesan, râpé



Sel d'ail



Pomme de terre
Russet



Choux de Bruxelles



Sirop d'érable



Moutarde de Dijon



Vinaigrette ranch

BONJOUR CHOUX DE BRUXELLES

Les choux de Bruxelles font partie de la même famille que les choux : les brassicées!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, papier d'aluminium, grand bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bifteck de surlonge	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Ciboulette	7 g	14 g
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Choux de Bruxelles	227 g	454 g
Sirop d'érable	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Moutarde de Dijon	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Vinaigrette ranch	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Lait*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F) pour le porc et 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant. La taille du steak influe sur la cuisson.

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 soja, des sulfites, des noix et du blé.

Nous joindre

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

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



Faire cuire les choux de Bruxelles

Couper les **choux de Bruxelles** en deux (les plus gros en quatre). Sur une plaque à cuisson, arroser les **choux de Bruxelles** de **1 c. à soupe d'huile** (doubler pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 16 à 20 min ou jusqu'à ce qu'ils soient tendres.



Faire la vinaigrette érable-Dijon

Entre-temps, émincer la **ciboulette**. Dans un grand bol, ajouter le **sirop d'érable**, la **moitié** de la **ciboulette** et la **moutarde de Dijon**. **Salier** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Préparer

Entre-temps, peler, puis couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po). Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre** d'**assez d'eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]) et ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quant. pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 min ou jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.



Terminer les pommes de terre

Égoutter et remettre les **pommes de terre** dans la même casserole, hors du feu. Ajouter le **parmesan**, **2 c. à soupe** de **beurre** et **3 c. à soupe** de **lait** (doubler les quant. pour 4 pers.). Écraser le tout jusqu'à ce que les **pommes de terre** soient crémeuses. **Salier** et **poivrer**, au goût.



Faire cuire les steaks

Entre-temps, sécher les **steaks** avec un essuie-tout. Assaisonner de **sel d'ail** et **poivrer**, puis envelopper **chaque steak** de **2 tranches de bacon**. Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe** d'**huile** (doubler pour 4 pers.), puis les **steaks enroulés de bacon**. Saisir de 1 à 2 min par côté ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retirer la poêle du feu et transférer les **steaks enroulés de bacon** sur une autre plaque à cuisson. Faire rôtir dans le **haut** du four de 10 à 12 min ou jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant et jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée des **steaks****.



Terminer et servir

Ajouter les **choux de Bruxelles** au bol contenant la **vinaigrette érable-Dijon**, puis remuer pour enrober. Répartir les **choux de Bruxelles**, la **purée de pommes de terre** et les **steaks** dans les assiettes. Parsemer le **reste** de la **ciboulette** sur la **purée de pommes de terre**. Servir la **sauce ranch** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!