

Steaks et beurre aux herbes

avec purée de pommes de terre, choux de Bruxelles et bacon confit

Spéciale

45 minutes



Steak de bœuf



Tranches de bacon



Pomme de terre
Russet



Choux de Bruxelles



Citron



Cassonade



Crème sure



Poudre d'ail



Ciboulette



Persil

BONJOUR BACON CONFIT

Bacon salé et sucre caramélisé se combinent pour émoustiller vos papilles!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Retirer 2 c. à soupe de beurre (doubler la quantité pour 4 personnes) du frigo et le laisser atteindre une température ambiante. Utiliser ce beurre à l'étape 6.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, épluche-légumes, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, zesteur, 2 petits bols, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de bœuf	340 g	680 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Choux de Bruxelles	170 g	340 g
Citron	1	1
Cassonade	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Poudre d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Ciboulette	7 g	14 g
Persil	7 g	14 g
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne du bacon et du steak atteigne au moins 71 °C (160 °F) et 63 °C (145 °F) pour un steak médium-saignant, respectivement. 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 soja, des sulfites, des noix et du blé.



Préparer

Peler, puis couper les **pommes de terre** en cubes de 2,5 cm (1 po). Hacher finement le **persil** et la **ciboulette**, puis mélanger. (**REMARQUE** : C'est votre mélange d'herbes.) Zester la **moitié** du **citron**, puis le couper en quartiers (utiliser le citron entier pour 4 personnes). Couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Faire rôtir les choux de Bruxelles

Entre-temps, couper les **choux de Bruxelles** en deux (couper les plus gros en quatre). Lorsque le **bacon** est prêt, disposer les **choux de Bruxelles** sur une plaque à cuisson. Saupoudrer de **½ c. à thé** de **poudre d'ail** (doubler la quantité pour 4 personnes) et arroser des **trois quarts** du **gras de bacon**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober. Faire rôtir au **centre** du four de 14 à 16 minutes, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **choux de Bruxelles** soient tendres. Lorsqu'ils sont sortis du four, ajouter la **moitié** du **bacon confit** à la plaque, puis bien mélanger.



Faire cuire les pommes de terre

Dans une grande casserole, recouvrir les **pommes de terre** d'**assez** d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (utiliser les mêmes quantités pour 4 personnes). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé, puis réduire à feu moyen. Faire mijoter à découvert de 10 à 12 minutes, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**. Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu. À l'aide d'un presse-purée, écraser la **crème sure**, **1 c. à soupe** de **beurre**, **¼ c. à thé** de **poudre d'ail** (doubler les quantités pour 4 personnes) et les **pommes de terre**. Parsemer de **1 c. à soupe** du **mélange d'herbes** (doubler la quantité pour 4 personnes.) **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Faire cuire les steaks

Lorsque les **choux de Bruxelles** arrivent à mi-cuisson, faire chauffer la même poêle (celle de l'étape 3) à feu moyen-élevé. En attendant que la poêle chauffe, sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **saler** et **poivrer**. Ajouter le **reste** du **gras de bacon** à la poêle chaude, puis les **steaks**. Saisir de 1 à 2 minutes par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés, puis les transférer sur une autre plaque à cuisson. Faire cuire sur la grille du **haut** du four de 5 à 8 minutes, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**. Transférer les **steaks** sur une planche à découper propre. Laisser reposer de 2 à 3 minutes.



Préparer le bacon confit

Entre-temps, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bacon** à la poêle sèche. Faire cuire de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit doré et entièrement cuit**. Réduire à feu moyen. À l'aide d'un tamis, égoutter le **bacon** au-dessus d'un petit bol, et réserver le **gras**. Ajouter la **cassonade** dans la poêle. Une fois la **cassonade** complètement fondue, incorporer le **bacon** et mélanger pendant 1 minute, jusqu'à ce qu'il soit enrobé. Réserver dans une assiette. (**REMARQUE** : Étaler les morceaux pour éviter qu'ils ne collent ensemble.) Essuyer la poêle soigneusement.



Terminer et servir

Dans un autre petit bol, ajouter le **reste** de la **poudre d'ail**, le **zeste de citron**, **2 c. à soupe** de **beurre ramolli** et **2 c. à thé** de **mélange aux herbes** (doubler les quantités pour 4 personnes). **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger. Trancher finement les **steaks**. Répartir les **pommes de terre**, les **steaks** et les **choux de Bruxelles** dans les assiettes. Couronner les **steaks** d'**un soupçon** de **beurre aux herbes**. Parsemer du **reste** du **bacon confit** et du **reste** du **mélange aux herbes**. (**CONSEIL** : Si les morceaux de bacon collent ensemble, les séparer avec les mains une fois refroidis!) Arroser les **choux de Bruxelles** du jus d'un **quartier de citron**, au goût.

Le repas est prêt!