



Steaks et beurre aux herbes

avec purée crémeuse et haricots verts à la sauce érable-moutarde garnis de bacon

Spécial rendez-vous 35 minutes



Steak de bœuf
285 g | 570 g



Tranches de
bacon
100 g | 200 g



Pomme de terre
Russet
2 | 4



Haricots verts
170 g | 340 g



Fromage à la
crème
1 | 2



Gousses d'ail
1 | 2



Ciboulette
7 g | 14 g



Moutarde de
Dijon
¾ c. à thé |
1 ½ c. à thé



Sirop d'érable
1 c. à soupe |
2 c. à soupe



Vinaigre de vin
rouge
1 c. à thé |
2 c. à thé

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.

1



Cuire le bacon

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.
- Sortir du frigo 1 c. à soupe (2 c. à soupe) de beurre et le laisser atteindre une température ambiante. Conserver le beurre ramolli pour l'étape 3.

- Couper le **bacon** sur la largeur en lanières de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter le **bacon** à une grande poêle antiadhésive sèche. Cuire de 7 à 9 min à feu moyen, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et commence à être croustillant**.
- Retirer la poêle du feu.
- À l'aide d'une cuillère à rainures, transférer le **bacon** dans une assiette recouverte d'essuie-tout, en réservant le **gras de bacon** dans la poêle.

2



Cuire les pommes de terre

- Entre-temps, sur une planche à découper propre, éplucher, puis couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
- Dans une grande casserole, recouvrir les **potatoes de terre** d'assez d'**eau** (dépasser d'environ 2,5 cm [1 po]), puis ajouter **2 c. à thé** de **sel** (les mêmes qtés pour 4 pers.). Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
- Réduire à feu moyen-élevé. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.
- Égoutter et remettre dans la même casserole, hors du feu.
- Ajouter le **fromage à la crème**, **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** et **3 c. à soupe** (6 c. à soupe) de **lait**, puis écraser les **potatoes de terre** jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse. **Salier** et **poivrer**, au goût.

3



Préparer

- Entre-temps, combiner dans un petit bol la **moitié** du **sirop d'érable** (toute la qté pour 4 pers.), la **moitié** de la **moutarde** (toute la qté pour 4 pers.) et **1 c. à thé** (2 c. à thé) de **vinaigre**.
- Émincer la **ciboulette**.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.
- Parer et couper les **haricots verts** en deux.
- Dans un autre petit bol, ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **ciboulette** et **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre** ramolli.
- Assaisonner d'**une pincée** de **sel**, puis écraser à la fourchette, jusqu'à ce que le tout soit combiné. Réserver.

4



Cuire les steaks

- Chauffer la même poêle contenant le **gras de bacon réservé** à feu moyen-élevé.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **salier** et **poivrer**.
- Ajouter les **steaks** à la poêle chaude. Saisir de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu. Transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson non recouverte.
- Rôtir dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Transférer les **steaks** sur une planche à découper propre. Réserver de 2 à 3 min.
- Essuyer la poêle avec précaution.

5



Cuire les haricots verts

- Entre-temps, ajouter dans la même poêle les **haricots verts** et ½ **tasse** (¾ tasse) d'**eau**, puis **salier**. Porter à légère ébullition.
- Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que l'**eau** s'évapore.
- Réduire à feu moyen, puis ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**. Remuer jusqu'à ce qu'il fonde.
- Ajouter l'**ail** et le **bacon**. Cuire pendant 1 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **aliments** dégagent leur arôme.
- Retirer la poêle du feu. Ajouter la **sauce érable-moutarde**. Remuer jusqu'à ce que les **haricots verts** soient enrobés.
- **Salier** et **poivrer**, au goût.

6



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Ajouter la **moitié** du **reste** de la **ciboulette** à la **purée de pommes de terre**, puis remuer.
- Répartir la **purée**, les **steaks** et les **haricots verts** dans les assiettes.
- Couronner les **steaks** d'**un soupçon** de **beurre aux herbes**. Parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

** Cuire le bacon et les steaks jusqu'à ce que leur température interne 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.



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