

# Steaks et haricots verts enrobés de bacon

avec purée à l'ail et sauce au raifort

Spéciale

35 minutes



Steak de haut de surlonge



Tranches de bacon



Haricots verts



Pomme de terre à chair jaune



Sauce onctueuse au raifort



Crème sure



Mayonnaise



Purée d'ail



Moutarde à l'ancienne



Épices à bifteck de Montréal



Oignon vert

BONJOUR STEAK

*Le fait de sécher vos steaks avant de les assaisonner et de les saisir leur permettra de prendre une belle couleur dorée!*

## 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, cuillères à mesurer, presse-purée, tamis, papier parchemin, petit bol, tasses à mesurer, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Haricots verts	170 g	340 g
Pomme de terre à chair jaune	360 g	720 g
Sauce onctueuse au raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Crème sure	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Épices à bifteck de Montréal	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

\*\* Cuire le bacon et le steak jusqu'à ce que leur température interne atteigne respectivement au moins 71 °C (160 °F) et au moins 63 °C (145 °F) (pour un steak médium-saignant). 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.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

    @HelloFreshCA



## Rôtir les haricots verts enrobés de bacon

1. Parer les **haricots verts**.
2. Couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**REMARQUE** : Pour 2 pers., il y aura 8 morceaux; et pour 4 pers., il y en aura 16.)
3. Répartir les **haricots verts** sur les **morceaux de bacon**. Enrouler le **bacon** autour des **bouquets de haricots**.
4. Transférer les **haricots verts enrobés de bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
5. Arroser de **½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis **saler** et **poivrer**.
6. Rôtir au **centre** du four de 25 à 26 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant\*\*.



## Préparer la sauce

1. Dans un petit bol, mélanger la **sauce onctueuse au raifort**, la **mayonnaise**, la **moutarde**, **¼ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié des oignons verts**. Réserver.



## Préparer et cuire les pommes de terre

1. Entre-temps, couper les **pommes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
2. Émincer les **oignons verts**.
3. 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** (les mêmes qtés pour 4 pers.) et la **purée d'ail**. Couvrir et porter à ébullition à feu élevé.
4. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **pommes de terre**.



## Faire la purée de pommes de terre

1. Lorsque les **pommes de terre** seront cuites, les égoutter et les remettre dans la même casserole, hors du feu.
2. Ajouter la **crème sure**, **2 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et le **reste des oignons verts**, puis écraser les **pommes de terre** jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
3. **Saler** et **poivrer**, au goût.



## Cuire les steaks

1. Entre-temps, sécher les **steaks** avec un essuie-tout.
2. Saupoudrer le dessus d'**épices à bifteck de Montréal**, puis presser pour qu'elles adhèrent bien.
3. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
4. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**, côté assaisonné vers le bas. Poêler de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
5. Retirer la poêle du feu. Transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson, côté assaisonné vers le haut.
6. Rôtir les **steaks** dans le **haut** du four de 5 à 10 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée\*\*.



## Terminer et servir

1. Trancher les **steaks**.
2. Répartir la **purée de pommes de terre**, les **haricots verts enrobés de bacon** et les **steaks** dans les assiettes.
3. Service la **sauce au raifort** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!