

# Steaks et haricots verts enrobés de bacon avec purée onctueuse à l'ail

Spécial printemps

Soirée steak

35 minutes



Steak de haut de surlonge



Pomme de terre à chair jaune



Mayonnaise



Haricots verts



Tranches de bacon



Sauce crémeuse au raifort



Moutarde à l'ancienne



Purée d'ail



Oignon vert

## BONJOUR STEAKS

*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, passoire, cuillères à mesurer, presse-purée, papier parchemin, petit bol, grande casserole, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Pomme de terre à chair jaune	350 g	720 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Haricots verts	170 g	340 g
Tranches de bacon	100 g	200 g
Sauce crémeuse au raifort	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Purée d'ail	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon vert	2	4
Lait*	2 c. à soupe	4 c. à soupe
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 porc jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71 °C (160 °F). Pour un steak mi-saignant, cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 63 °C (145 °F). Le degré de cuisson peut varier selon la taille du steak.

## 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 le **bacon** en deux sur la longueur. (**REMARQUE** : Pour 2 pers., il y aura 8 morceaux; et pour 4 pers., il y en aura 16.)
3. Placer les **haricots verts** perpendiculairement sur les **tranches de bacon** en petits paquets, puis enrouler le **bacon** soigneusement autour de chaque paquet.
4. Transférer les **haricots verts enrobés de bacon** sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin.
5. Rôtir au **centre** du four de 25 à 26 min, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant\*\*.



## Préparer la sauce au raifort

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



## Terminer la préparation et commencer les pommes de terre

1. Entre-temps, couper les **potatoes de terre** en morceaux de 2,5 cm (1 po).
2. Émincer les **oignons verts**.
3. 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.
4. Réduire à feu moyen. Laisser mijoter à découvert de 10 à 12 min, jusqu'à ce qu'une fourchette entre facilement dans les **potatoes de terre**.



## Écraser les pommes de terre

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



## Cuire les steaks

1. Entre-temps, sécher les **steaks** avec un essuie-tout, puis **salé** et **poivré**.
2. Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
3. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Saisir de 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
4. Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson non recouverte.
5. Rôtir 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** en accompagnement.

**Le souper, c'est réglé!**