

Steaks et pommes de terre sous vide au romarin

avec salade à la César

Spéciale

30 minutes



Steak de haut de surlonge



Pommes de terre sous vide



Vinaigrette César



Vinaigre balsamique



Mélange printanier



Petites tomates



Gousses d'ail



Romarin



Concentré de bouillon de bœuf

BONJOUR ROMARIN

Cette herbe boisée se distingue par son arôme floral unique!

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, papier parchemin, tasses à mesurer, fouet, grande poêle antiadhésive, essuie-tout

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Steak de haut de surlonge	285 g	570 g
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Vinaigrette César	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Mélange printanier	113 g	227 g
Petites tomates	113 g	227 g
Gousses d'ail	3	6
Romarin	1 branche	2 branches
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Beurre non salé*	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne 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 soya, des sulfites, des noix et du blé.

Nous rejoindre

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

    @HelloFreshCA

1



Rôtir les pommes de terre sous vide

- Hacher finement **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **feuilles de romarin**.
- Sécher les **potatoes de terre** avec un essuie-tout.
- Sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, arroser les **potatoes de terre** de **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile** et parsemer de **romarin haché**. **Saler** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 15 à 18 min, jusqu'à ce que les **potatoes de terre** soient tendres et dorées.

4



Préparer la sauce

- Chauffer la même poêle (celle de l'étape 2) à feu moyen-doux.
- Ajouter **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) de **beurre**, puis l'**ail**. Remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que l'**ail** dégage son arôme.
- Ajouter **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**, le **concentré de bouillon** et le **vinaigre**. Porter à légère ébullition.
- Cuire de 2 à 4 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** réduise légèrement.
- Retirer la poêle du feu. **Saler** et **poivrer**, au goût. Couvrir pour garder chaud.

2



Poêler les steaks

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Saler** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe** (2 c. à soupe) d'**huile**, puis les **steaks**. Poêler de 5 à 8 min par côté, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.
- Retirer du feu, puis transférer les **steaks** sur une planche à découper propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium.

5



Terminer et servir

- Trancher finement les **steaks**.
- Ajouter à la sauce le **jus des steaks restant** sur la planche à découper, puis bien mélanger.
- Dans un grand bol, ajouter les **tomates**, le **mélange printanier** et la **vinaigrette César**. Bien mélanger.
- Répartir les **steaks**, les **potatoes de terre** et la **salade** dans les assiettes.
- Arroser les **steaks** d'**un filet** de **sauce**.

Le souper, c'est réglé!

3



Préparer

- Entre-temps, couper la **tomate** en deux.
- Peler, puis hacher finement ou presser l'**ail**.