

Steaks et sauce bacon-balsamique

avec choux de Bruxelles à la moutarde et pommes de terre aux herbes

Soirée steak

35 minutes



Steak de haut de surlonge



Tranches de bacon



Échalote



Glaçage balsamique



Mélange d'épices pour sauce



Pommes de terre sous vide



Moutarde à l'ancienne



Choux de Bruxelles



Sel d'ail



Ciboulette

BONJOUR BACON

Délicieusement salé et fumé... voilà un aliment qui rehausse bien les saveurs!

D'abord

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

Matériel requis

3 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, tamis, tasses à mesurer, 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
Échalote	50 g	100 g
Glaçage balsamique	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Mélange d'épices pour sauce	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pommes de terre sous vide	280 g	560 g
Moutarde à l'ancienne	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Choux de Bruxelles	170 g	340 g
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Ciboulette	7 g	7 g
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 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 choux de Bruxelles

- Couper en deux tous les **choux de Bruxelles** de plus de 2,5 cm (1 po) et garder entiers les plus petits.
- Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, ajouter les **choux de Bruxelles**, la **moutarde**, **¼ c. à thé de sucre**, la **moitié du sel d'ail** et **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 20 min, en remuant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les **choux de Bruxelles** soient tendres et dorés.



Cuire les steaks

- Entre-temps, chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé.
- Sécher les **steaks** avec un essuie-tout. **Salier** et **poivrer**.
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.), puis les **steaks**. Poêler de 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce que les **steaks** soient dorés.
- Retirer la poêle du feu, puis transférer les **steaks** sur une plaque à cuisson non recouverte. Réserver le gras dans la poêle.
- Rôtir les **steaks** dans le **haut** du four de 4 à 6 min, jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée**.



Préparer

- Entre-temps, peler, puis couper l'**échalote** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).
- Émincer la **ciboulette**.
- Égoutter les **potatoes**, puis bien les sécher avec un essuie-tout. (**CONSEIL** : L'humidité empêchera les pommes de terre de devenir croustillantes en rôtissant.)
- Sur une autre planche à découper, couper le **bacon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po).



Préparer la sauce bacon-balsamique

- Entre-temps, chauffer la poêle contenant le **gras réservé** à feu moyen.
- Ajouter le **bacon** et les **échalotes**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bacon** soit doré et commence à devenir croustillant**.
- Conserver **1 c. à soupe de gras de bacon** (doubler la qté pour 4 pers.) dans la poêle et jeter le reste avec précaution.
- Saupoudrer le **reste du mélange d'épices pour sauce** dans la poêle. Cuire pendant 30 s, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bacon** et les **échalotes** soient enrobés.
- Incorporer graduellement **⅔ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Poursuivre la cuisson, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **mélange** arrive à légère ébullition. Laisser mijoter de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **sauce** épaisse légèrement.
- Ajouter le **glaçage balsamique**. Remuer pendant 30 s, jusqu'à ce que le tout soit combiné.



Rôtir les pommes de terre

- Sur une plaque à cuisson non recouverte, ajouter les **potatoes**, le **reste du sel d'ail**, la **moitié du mélange d'épices pour sauce** et **1 ½ c. à soupe d'huile** (doubler la qté pour 4 pers.). **Poivrer**, puis remuer pour enrober.
- Rôtir dans le **bas** du four de 12 à 14 min, en remuant à mi-cuisson jusqu'à ce que les **potatoes** soient dorées.
- Sur la plaque à cuisson contenant les **potatoes**, ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.) et la **moitié** de la **ciboulette**. Remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde et que les **potatoes** soient enrobées.



Terminer la sauce et servir

- Retirer du feu la poêle contenant la **sauce**.
- Ajouter **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.). **Salier** et **poivrer**, au goût, puis remuer jusqu'à ce que le **beurre** fonde.
- Trancher finement les **steaks**.
- Répartir les **steaks**, les **potatoes** et les **choux de Bruxelles** dans les assiettes.
- Napper les **steaks** de la **sauce bacon-balsamique**, puis parsemer du **reste** de la **ciboulette**.

Le souper, c'est réglé!