

# NEW YORK STRIP STEAK WITH ASPARAGUS



PREP: 5 MINUTES | PREHEAT: APPROX. 16-20 MINUTES | COOK: APPROX. 20 MINUTES | MAKES: 5 SERVINGS

## INGREDIENTS



5 New York strip steaks (10-12 ounces each)



3 bunches (2 pounds) asparagus, trimmed



4 tablespoons canola oil, divided



Kosher salt, as desired



Ground black pepper, as desired

## DIRECTIONS

- 1 To install grill grate, position it flat on top of the heating element so it sits in place, then close hood. Use pellet scoop to pour pellets into smoke box until filled to top. Plug thermometer into the top jack labeled "1" on the left side of the control panel.
- 2 Select **GRILL**. Select **WOODFIRE FLAVOR**. Set grill temperature to HI. Set the thermometer to BEEF, and select desired doneness.

**NOTE: For dual thermometer usage**, plug thermometer 2 into the bottom jack labeled "2", set to BEEF and select desired doneness.

- 3 Select START to begin preheating.
- 4 Brush each steak on all sides with  $\frac{1}{2}$  tablespoon oil, then season with salt and pepper. Insert thermometer horizontally into the center of the thickest part of the largest steak. Toss asparagus with remaining canola oil, then season with salt and pepper.
- 5 When unit beeps to signify it has preheated and ADD FOOD displays, open hood and place steaks on the grill grate, gently pressing them down to maximize grill marks. Close hood over thermometer cord to begin cooking. Flip the steaks halfway through cooking when the display reads FLIP.
- 6 When unit beeps to signal the steaks are almost done cooking, open hood, transfer steaks to a cutting board, and let rest.
- 7 Place asparagus on grill grate and close hood. Grill for remaining 8 minutes, depending on thickness of the asparagus.
- 8 When cooking and resting are complete, open hood and remove asparagus from grill. Slice steaks and serve with asparagus.

# BIFTECK DE CONTRE-FILET AVEC ASPERGES



PRÉP. : 5 MINUTES | PRÉCHAUFFAGE : ENVIRON 16 À 20 MINUTES | CUISSON : ENVIRON 20 MINUTES | PORTIONS : 5

## INGRÉDIENTS



5 biftecks de contre-filet non cuits (10 à 12 onces chacun)



3 bottes (2 lbs) d'asperges, parées



4 c. à soupe d'huile de canola, divisée



Sel casher, au goût



Poivre noir moulu, au goût

## PRÉPARATION

- 1 Pour installer la grille du gril, la déposer à plat sur l'élément chauffant pour qu'elle soit bien en place, puis fermer le couvercle. Utiliser la pelle à granules pour verser les granules dans le fumoir jusqu'à ce qu'il soit complètement rempli. Brancher le thermomètre dans la prise supérieure étiquetée « 1 » située sur le côté gauche du panneau de commande.
- 2 Sélectionner **GRILL** (griller). Sélectionner **WOODFIRE FLAVOR** (saveur de feu de bois). Régler la température du gril à HI (élevée). Régler le thermomètre à BEEF (bœuf) et sélectionner la cuisson désirée.

**REMARQUE :** Pour utiliser deux thermomètres brancher le thermomètre 2 dans la prise inférieure étiquetée « 2 », le régler sur BEEF (bœuf) et sélectionner la cuisson désirée.

- 3 Sélectionner START (marche) pour commencer le préchauffage.
- 4 Badigeonner les deux côtés de chaque bifteck avec  $\frac{1}{2}$  cuillère à soupe (8 ml) d'huile de canola, puis saler et poivrer. Insérer le thermomètre à l'horizontale au centre de la partie la plus épaisse du plus gros bifteck. Mélanger les asperges avec le reste de l'huile de canola, puis les assaisonner de sel et de poivre.
- 5 Lorsque l'appareil émet un bip pour indiquer la fin du cycle de préchauffage et que les mots ADD FOOD (ajouter les aliments) s'affichent, ouvrir le couvercle et déposer la viande sur la grille du gril en appuyant doucement sur celle-ci pour maximiser les marques de gril. Fermer le couvercle par-dessus le cordon du thermomètre pour commencer la cuisson. Retourner les steaks à mi-cuisson lorsque l'écran affiche FLIP (tourner).
- 6 Lorsque l'appareil émet un bip pour signaler que les biftecks sont presque cuits, ouvrir le couvercle, transférer les biftecks sur une planche à découper et laisser reposer.
- 7 Placer les asperges sur la grille du gril et refermer le couvercle. Faire griller les asperges pendant les 8 minutes qui restent, selon leur épaisseur.
- 8 Une fois la cuisson des asperges et le repos des viandes terminés, ouvrir le couvercle et retirer les asperges de la grille du gril. Trancher les biftecks et les servir avec les asperges.