Sous-marins style Philly Cheesesteak

RECETTES – REPAS – SANDWICHS – VIANDES

NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 filet d’huile
- 1/2 oignon jaune, coupé en fines lanières
- 1/2 poivron vert, coupé en fines lanières
- 5 champignons de Paris, coupés en fines tranches
- 2 gousses d’ail
- 225 grammes de boeuf à fondue (tranché mince)
- 1/4 tasse de vinaigrette à l’italienne du commerce
- 2 pains à sous-marins, coupés sur le sens de la longueur
- 1 c. table de beurre
- 2 c. table de mayonnaise
- 4 tranches de provolone
- Un peu de laitue iceberg, ciselé
- Quelques tranches de tomate
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à BROIL.
2. Dans un poêlon, faire chauffer l’huile. Ajouter l’oignon, le poivron et les champignons. Faire revenir pendant au moins 7-8 minutes à feu vif ou jusqu’à ce que le tout soit bien grillé. Ajouter l’ail et cuire 2 minutes de plus. Retirer et réserver.

3. Faire revenir la viande dans le même poêlon avec la vinaigrette italienne pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien dorée. Ajouter les légumes et bien mélanger. Saler et poivrer. Réserver.
4. Beurrer l'intérieur des deux pains et faire griller dans le poêlon quelques minutes.
5. Badigeonner l'intérieur de mayonnaise. Garnir les pains du mélange de viande. Ajouter les tranches de provolone sur la viande et faire fondre à BROIL dans le four.
6. Servir avec un peu de laitue, des tranches de tomates et au besoin, un peu d'un peu plus de vinaigrette italienne.
7. Saler et poivrer au goût.
8. Déguster.