

**Temps de cuisson :** 15 minutes

**Temps de préparation :** 10 minutes

**Degré de difficulté :** moyen

**Portion :** 4



## Panini au bœuf

### Ingrédients :

- 3 c. table de beurre
- ½ livre de bifteck de bœuf ou de bifteck de bœuf au poivre, coupé en lanières
- Sel et poivre
- ½ carotte, épluchée et coupée en juliennes
- 1 tasse d'épinard ou de laitue romaine
- ½ poivron, coupé en lanières fines
- 150 grammes de fromage Oka ou de fromage Bergeron Classique
- Mayonnaise ou mayonnaise épicée au choix
- 4 pains panini

### Marche à suivre :

1. Chauffer 1 c. table de beurre dans un poêlon.
2. Saler et poivrer le bifteck dans le cas d'un steak sans assaisonnement. Dans le cas d'un bifteck au poivre, ne pas assaisonner.
3. Faire cuire le bœuf pendant quelques minutes. Réserver.
4. Couper les pains à panini en deux sur le sens de la longueur. Beurrer l'extérieur des pains avec le beurre restant.
5. Badigeonner l'intérieur de mayonnaise ou de mayonnaise épicée.
6. Ajouter les tranches de bœuf, le fromage, les carottes, la laitue et les poivrons.
7. Refermer le panini et le faire cuire dans une machine à panini ou dans un poêlon en fonte cannelé jusqu'à ce que le tout soit bien chaud et bien grillé.