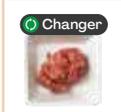




Sandwichs au bœuf et aux champignons fromagés avec mozzarella

15 minutes



Dinde hachée
250 g | 500 g

Protéine personnalisable

+ Ajouter

Changer

ou

x2 Doubler

Si vous avez choisi de modifier votre protéine, il vous suffit de suivre les icônes et les instructions spécifiques au verso de la fiche dans la colonne de droite, et le tour est joué. Vous pouvez également consulter votre recette personnalisée en ligne, à la page [hellofresh.ca](https://www.hellofresh.ca)



Bœuf haché
250 g | 500 g



Pain à sandwich
2 | 4



Bouillon de bœuf en poudre
1 c. à soupe | 2 c. à soupe



Mozzarella, râpée
¾ tasse | 1 ½ tasse



Oignon, en tranches
56 g | 113 g



Champignons
113 g | 227 g



Mélange printanier
56 g | 113 g



Vinaigrette ranch
2 c. à soupe | 4 c. à soupe



Garniture de salade
28 g | 56 g



Tartinade à l'ail
2 c. à soupe | 4 c. à soupe

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.

1



Cuire le bœuf et les oignons

- Avant de commencer, préchauffer le four à la fonction Griller (temp. élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu élevé.
- Ajouter le **bœuf** et les **oignons** à la poêle sèche. Cuire de 3 à 4 min, en défaisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**.
- Égoutter l'excédent de gras avec précaution et le jeter.
- **Saler et poivrer.**

2



Préparer et cuire les légumes

- Pendant que le **bœuf** cuit, trancher finement les **champignons**.
- Lorsque le **bœuf** sera cuit, ajouter les **champignons** et la **moitié** de la **tartinade à l'ail** dans la poêle.
- Poursuivre la cuisson de 2 à 3 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **champignons** ramollissent.

3



Gratiner la viande et griller les pains

- Ajouter la **moitié** du **bouillon de bœuf en poudre** (toute la qté pour 4 pers.) et **¼ tasse** (½ tasse) d'**eau**. Continuer à cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **liquide** épaississe légèrement.
- Retirer la poêle du feu, puis garnir de **fromage** et couvrir pour le laisser fondre.
- Entre-temps, couper les **pains** en deux et étendre le **reste** de la **tartinade à l'ail** sur les côtés coupés.
- Disposer les **pains**, côté coupé vers le haut, sur une plaque à cuisson, puis griller de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)

4



Terminer et servir

- Ajouter le **mélange printanier** dans un grand bol.
- Arroser d'**un filet** de **vinaigrette ranch**, puis bien mélanger.
- Garnir de **garniture de salade**. Répartir le **mélange de viande** dans les **pains**.
- Répartir les **sandwichs fromagés** et la **salade** dans les assiettes.

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

1 | Cuire la dinde et les oignons

🔄 [Changer](#) | [Dinde hachée](#)

Si vous avez choisi la **dinde hachée**, la cuire de la même façon que la recette vous indique de cuire le **bœuf****.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).