

Sous-marins tous garnis au bœuf avec salade César

20 minutes



Bœuf effiloché



Poivron



Oignon, en tranches



Monterey Jack, râpé



Pain à sous-marin



Bébés épinards



Mayonnaise



Sauce Worcestershire



Parmesan, râpé
grossièrement



Concentré de
bouillon de bœuf



Vinaigre de vin rouge

BONJOUR BŒUF EFFILOCHÉ

Toute la saveur d'un repas à la mijoteuse en une fraction du temps!

D'abord

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

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, grand bol, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf effiloché	250 g	500 g
Poivron	160 g	320 g
Oignon, en tranches	113 g	227 g
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Pain à sous-marin	2	4
Bébés épinards	113 g	227 g
Mayonnaise	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Sauce Worcestershire	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Parmesan, râpé grossièrement	¼ tasse	½ tasse
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Vinaigre de vin rouge	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** Faire cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 71°C (160°F).

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 joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh
Appelez ou écrivez-nous | (855) 272-7002
bonjour@hellofresh.ca
HelloFresh.ca



Préparer

Évider, puis couper le **poivron** en lanières de 0,5 cm (¼ po).



Faire cuire la garniture de bœuf

Faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter **1 c. à soupe d'huile** (doubler la quantité pour 4 personnes), puis le **bœuf** et les **oignons** et les **poivrons**. **Saler** et **poivrer**, puis faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que les **poivrons** et les **oignons** soient légèrement croquants. Incorporer le **concentré de bouillon**, la **moitié du vinaigre** et **3 c. à soupe d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). Retirer la poêle du feu.



Assembler et faire griller les sous-marins

Couper les **pains** en deux. Disposer les **pains** sur une plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Étaler la **garniture au bœuf** sur les **pains**, puis parsemer de **fromage**. Faire griller au **centre** du four de 3 à 4 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient légèrement grillés et que le **fromage** soit fondu et doré.



Préparer la salade

Pendant que les **sous-marins** grillent, ajouter les **épinards** au bol contenant la **vinaigrette**. **Saler** et **poivrer**, puis bien mélanger.



Préparer la vinaigrette César

Dans un grand bol, ajouter la **mayonnaise**, le **reste du vinaigre** et la **sauce Worcestershire**. **Poivrer** et bien mélanger.



Terminer et servir

Fermer les **sous-marins**, puis les couper en deux sur la largeur. Répartir les **sous-marins** et la **salade** dans les assiettes. Garnir la **salade** de **parmesan**.

Le repas est prêt!