

Sandwichs italiens au bœuf façon Chicago

avec frites au parmesan et trempette au bœuf

35 minutes



Bœuf haché



Concentré de bouillon de bœuf



Assaisonnement italien



Oignon jaune



Poivron



Ail



Mozzarella, râpée



Pain à sous-marin



Parmesan, râpé



Pomme de terre Russet



Vinaigre balsamique



Farine tout usage



Base pour sauce tomate

D'abord

- Avant de commencer, préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Matériel requis

2 plaques à cuisson, cuillères à mesurer, papier parchemin, petite casserole, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf haché	250 g	500 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Assaisonnement italien	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	226 g
Poivron	160 g	320 g
Ail	6 g	12 g
Mozzarella, râpée	¾ tasse	1 ½ tasse
Pain à sous-marin	2	4
Parmesan, râpé	¼ tasse	½ tasse
Pomme de terre Russet	460 g	920 g
Vinaigre balsamique	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Farine tout usage	1 c. à soupe	2 c. à soupe
Base pour sauce tomate	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	2 c. à soupe	4 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 74 °C (165 °F).

Allergènes

Hé, cuisiniers amateurs! Pour obtenir les renseignements les plus à jour sur les allergènes, consultez les étiquettes de nos boîtes-repas.

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

Peler, puis couper l'**oignon** en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Évider le **poivron**, puis le couper en morceaux de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Couper les **pommes de terre** en deux sur la longueur, puis en tranches de 0,5 cm (¼ po).



Préparer la trempette au bœuf

Pendant que le **bœuf** cuit, faire chauffer une petite casserole à feu moyen. Ajouter **2 c. à soupe de beurre** (doubler la quantité pour 4 personnes) et faire fondre en tournoyant. Une fois le **beurre** fondu, saupoudrer de **farine**. Faire cuire de 2 à 3 minutes, en remuant souvent, jusqu'à ce que la **farine** soit dorée. Ajouter le **reste** du **vinaigre**, le **concentré de bouillon** et **1 tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. Porter à ébullition à feu moyen élevé. Baisser à feu moyen. Terminer la cuisson de 3 à 5 minutes en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que la **sauce** épaississe légèrement.



Faire cuire les frites

Sur une plaque à cuisson, arroser les **pommes de terre** de **1 c. à soupe d'huile**. **Salier** et **poivrer**, puis bien mélanger. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, utiliser 2 plaques à cuisson avec 1 c. à soupe d'huile chacune.) Faire cuire au **centre** du four de 22 à 24 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Retourner les **pommes de terre** à mi-cuisson, puis garnir de **parmesan**. (**REMARQUE** : Pour 4 personnes, faire cuire sur les grilles du centre et du haut, en interchangeant les plaques à mi-cuisson.)



Faire griller les pains et fondre le fromage

Couper les **pains** en deux. Disposer les **tranches de pain** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, côté coupé vers le haut. Garnir les **pains** de **mozzarella**. Faire cuire sur la grille du **bas** du four de 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que les **pains** soient grillés et que le **fromage** ait fondu.



Préparer la garniture de bœuf

Pendant que les **frites** cuisent, faire chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé. Ajouter le **bœuf**. Faire cuire de 4 à 5 minutes en dé faisant le **bœuf** en morceaux, jusqu'à ce qu'il perde sa couleur rosée**. Ajouter les **oignons**, l'**ail**, les **poivrons**, la **base pour sauce tomate**, l'**assaisonnement italien**, la **moitié du vinaigre** et **¼ tasse d'eau** (doubler la quantité pour 4 personnes). **Salier** et **poivrer**. Poursuivre la cuisson de 4 à 5 minutes, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** et les **poivrons** aient ramolli et que la **sauce** ait épaissi.



Terminer et servir

Garnir les **tranches de pain inférieures** de **garniture de bœuf**, puis couronner des **tranches de pain supérieures**. Couper les **sandwichs** en deux. Répartir les **sandwichs** et les **frites** dans les assiettes. Servir la **trempette au bœuf** en accompagnement.

Le repas est prêt!