



## BONJOUR

### QUARTIERS DE POMMES DE TERRE

On vous avez entendu! Nous accompagnons ce sandwich de quartiers de pommes de terre faciles à préparer!

PRÉP: 15 MIN | TOTAL: 35 MIN | CALORIES: 855



Tranches de bœuf



Pain à hamburger



Fromage Monterey Jack, râpé



Thym



Poivron rouge



Ail



Pomme de terre à chair jaune



Oignon, en tranches



Sauce BBQ



Paprika fumé



## SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Cuillères à mesurer
- Papier parchemin
- Bol moyen
- Presse-ail
- Sel et poivre
- Grand bol
- Huile d'olive ou de canola
- Grande poêle antiadhésive

## INGRÉDIENTS

4 pers

- Tranches de bœuf 570 g
- Pain à hamburger 1,2,3 4
- Fromage Monterey Jack, râpé 2 1 tasse
- Thym 10 g
- Poivron rouge 380 g
- Ail 20 g
- Pomme de terre à chair jaune 680 g
- Oignon, en tranches 227 g
- Sauce BBQ 4 c. à table
- Paprika fumé 2 c. à thé

## ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soya, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

\*Wash and dry all produce.

\*\*Cook to a minimum internal temp. of 71°C/160°F.



## BON DÉPART

Préchauffez votre four à **450°F** (pour rôtir les pommes de terre et griller les sandwiches). Commencez à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



### 1 RÔTIR LES POMMES DE TERRE

Laver et sécher tous les aliments.\*

Détacher **1 c. à table** de **feuille de thym** de leur tige. Couper les **tranches de bœuf** en eux (de 5 à 7 cm de large [2 à 3 po]). Couper les **pommes de terre** en quartiers de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les pommes de terre d'un filet d'**huile** puis saupoudrer de **la moitié du thym**. **Saler** et **poivrer**. Rôtir au centre du four, en retournant à mi-cuisson, jusqu'à ce que les pommes de terre soient brun doré, de 25 à 28 min.



### 4 ASSEMBLAGE

Ajouter la **sauce BBQ** au bol de **bœuf** et mélanger pour couvrir. Couper les **pains** en deux et les disposer sur une autre plaque à cuisson, côté coupé vers le haut. Garnir le pain du bas du bœuf et du **mélange poivrons-oignons**. Saupoudrer de **fromage**.



### 2 CUIRE LES LÉGUMES

Entre-temps, épépiner les **poivrons**, puis couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Émincer ou râper l'**ail**. Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter un filet d'**huile**, puis les poivrons, l'ail, les **oignons**, **2 c. à thé** de **paprika fumé** et **le reste du thym**. Cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les oignons ramollissent, de 4 à 5 min. **Saler** et **poivrer**.



### 5 RÔTIR LES SANDWICHES

Griller les **sandwiches** au centre du four jusqu'à ce que les pains du haut soient grillés et que le fromage soit fondu, de 3 à 4 min. (**ASTUCE**: restez à l'affût ; les pains brûlent rapidement!)



### 3 CUIRE LE BŒUF

Lorsque les **légumes** sont prêts, réserver dans un bol moyen. Essuyer la poêle. **Saler** et **poivrer** les **tranches de bœuf**. Dans la même poêle, ajouter un autre filet d'**huile**, puis **la moitié du bœuf**. Cuire jusqu'à ce qu'il soit brun doré, de 1 à 2 min par côté. (**ASTUCE**: cuire chaque morceau à une température interne minimale de 71°C/160°F.\*\*\*) Transférer dans un grand bol et répéter avec **le reste du bœuf**.



### 6 FINIR ET SERVIR

Refermer les **sandwiches de bœuf** avec le pain du dessus. Répartir les sandwiches et les **quartiers de pommes de terre** dans les assiettes.

## TENDRE!

Prévoyez des essuie-tout avant de mordre dans ce sandwich dégoulinant de sauce!