



Sandwich « French Dip » avec frites au four

FAMILIALE 35 minutes



Lanières de bœuf



Petits pains briochés



Mayonnaise



Fromage mozzarella, râpé



Échalote



Poivron



Pommes de terre Russet



Ail



Champignons créminis



Concentré de bouillon de bœuf



Fécule de maïs

BONJOUR SANDWICH FRENCH DIP!

Malgré son nom, ce sandwich est un classique américain! Il est servi chaud avec une trempette au jus.

Bon départ

Avant de commencer, préchauffer le four à 450 °F, puis laver et sécher tous les aliments.

Guide pour la quantité d'ail à l'étape 2:

- Doux: ¼ c. à thé
- Moyen: ½ c. à thé
- Relevé: 1 c. à thé

Sortez

Tasses à mesurer, 2 petits bols, cuillères à mesurer, 2 plaques à cuisson, essuie-tout, grand bol, presse-ail, papier d'aluminium, grande poêle antiadhésive, fouet

Ingrédients

	4 pers
Lanières de bœuf	570 g
Petits pains briochés	4
Mayonnaise	¼ tasse
Fromage mozzarella, râpé	½ tasse
Échalote	100 g
Poivron	160 g
Pommes de terre Russet	690 g
Ail	6 g
Champignons créminis	227 g
Concentré de bouillon de bœuf	2
Fécule de maïs	1 c. à table
Huile*	
Sel et poivre*	

* Pas inclus dans la boîte

** Cuire à une température interne minimale de 71 °C/160 °F.

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Pour tous les renseignements sur les allergènes, consultez les étiquettes sur chaque trousse repas!

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également les œufs, le poisson, les crustacés, les fruits de mer, le lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

Nous joindre

Partagez vos photos #LaVieHelloFresh

Appelez ou écrivez-nous (855) 272-7002

bonjour@hellofresh.ca

HelloFresh.ca



1. RÔTIR LES FRITES

Couper les **potatoes** en frites de 1,25 cm (½ po). Sur deux plaques à cuisson, arroser les **frites** de **2 c. à table d'huile** (1 c. à table par plaque). **Saler** et **poivrer**. Rôtir côte à côte au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



4. CUIRE LES LÉGUMES ET PRÉPARER LA SAUCE

Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis les **poivrons** et les **champignons**. **Saler** et **poivrer**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 5 à 7 min. Réserver dans l'assiette de **bœuf**. Dans un autre petit bol, fouetter la **fécule de maïs** et **2 tasses d'eau**. Dans la même poêle, ajouter le **mélange de fécule** et les **concentrés de bouillon**. Cuire en fouettant pour combiner, de 2 à 3 min. **Poivrer**. Retirer la poêle du feu.



2. PRÉPARATION

Pendant que les **frites** rôtissent, émincer les **champignons**. Évider les **poivrons**, puis les couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler les **échalotes**, puis les couper en tranches de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **bœuf** avec un essuie-tout. Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, les **échalotes** et **la moitié de l'ail**. Dans un petit bol, mélanger la **mayo** et **¼ c. à thé d'ail** (**NOTE**: se référer à la section Bon départ pour la quantité d'ail). Réserver.



5. GRILLER LES PAINS

Lorsque les **frites** sont brun doré, les transférer sur une même plaque à cuisson. Couper les **pains** en deux et les disposer, côté coupé vers le haut, sur la plaque vide. Saupoudrer les **pains du bas** de **fromage**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains du haut** soient brun doré, de 4 à 5 min. (**ASTUCE**: attention de ne pas les brûler!)



3. CUIRE LE BŒUF

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table d'huile**, puis **la moitié** du **bœuf**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'il brunisse et soit entièrement cuit, de 4 à 6 min.** Transférer dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud. Répéter avec **le reste** du **bœuf**, en ajoutant **1 c. à table d'huile**.



6. FINIR ET SERVIR

Ajouter le **jus de bœuf** ayant coulé dans l'assiette à la **sauce** et fouetter. Badigeonner les **pains** de **mayo à l'ail**, puis garnir de **bœuf** et de **légumes** puis napper de **sauce**. Servir avec les **frites** et **le reste** de **sauce** comme trempette.

Le souper, c'est réglé!