



# SANDWICH « FRENCH DIP »

avec frites au four

PRONTO



## BONJOUR

### FRENCH DIP

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

TEMPS: 35 MIN



Lanières de bœuf



Mayonnaise



Fromage mozzarella, râpé



Échalote



Poivron



Pomme de terre Russet



Ail



Champignons créminis



Concentré de bouillon de bœuf



Fécule de maïs



Pains briochés

## SORTEZ

- Plaques à cuisson (2)
- Tasses à mesurer
- Petits bols (2)
- Cuillères à mesurer
- Essuie-tout
- Grand bol
- Presse-ail
- Papier d'aluminium
- Grande poêle antiadhésive
- Fouet
- Papier parchemin
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de canola

## INGRÉDIENTS

|                                 | 2 pers       | 4 pers       |
|---------------------------------|--------------|--------------|
| • Lanières de bœuf              | 285 g        | 570 g        |
| • Mayonnaise 3,6,9              | 2 c. à table | 4 c. à table |
| • Fromage mozzarella, râpé 2    | ¼ tasse      | ½ tasse      |
| • Échalote                      | 50 g         | 100 g        |
| • Poivron                       | 160 g        | 160 g        |
| • Pomme de terre Russet         | 460 g        | 690 g        |
| • Ail                           | 3 g          | 6 g          |
| • Champignons créminis          | 227 g        | 227 g        |
| • Concentré de bouillon de bœuf | 1            | 2            |
| • Fécule de maïs 9              | 2 c. à thé   | 4 c. à thé   |
| • Pains briochés 1,2,3          | 2            | 4            |

## 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 soja, les sulfites, les noix et le blé.

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

\*Wash and dry all produce.

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



## BON DÉPART



Préchauffer le four à **450 °F**. Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température! À l'étape 2, ajouter (doubler pour 4 pers) **¼ c. à thé** pour un goût doux, **½ c. à thé** pour un goût moyen et **1 c. à thé** pour un goût relevé!



**1 CUIRE LES FRITES**  
**Laver et sécher tous les aliments.\***  
Couper les **potatoes** en frites de 1,25 cm (½ po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **frites** de **1 c. à table d'huile** (doubler pour 4 pers). **Saler et poivrer**. Rôtir au **centre** du four jusqu'à ce qu'elles soient brun doré, de 25 à 28 min.



**4 CUIRE LES LÉGUMES**  
Dans la même poêle, ajouter **1 c. à table d'huile** (dbl pour 4 pers), puis les **poivrons** et les **champignons**. **Saler et poivrer**. Cuire en remuant jusqu'à ce qu'ils soient dorés, de 5 à 7 min. Réserver avec le **bœuf**. Dans un autre petit bol, fouetter **fécule de maïs** et **1 tasse d'eau** (dbl pour 4 pers). Dans la même poêle, ajouter le **mélange de fécule** et le(s) **concentré(s) de bouillon**. Cuire en fouettant, de 2 à 3 min. **Poivrer**. Réserver, hors du feu.



**2 PRÉPARATION**  
Entre-temps, peler, puis émincer ou presser l'**ail**. Émincer les **champignons**. Évider les **poivrons**, puis les couper en lanières de 0,5 cm (¼ po). Peler, puis couper les **échalotes** en tranches de 0,5 cm (¼ po). 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** (dbl pour 4 pers). (**NOTE:** voir la section Bon départ pour la quantité désirée.) Réserver.



**5 GRILLER LES PAINS**  
Couper les **pains** en deux, puis les disposer, côté coupé vers le haut, sur une autre plaque à cuisson. Saupoudrer les **pains du bas de fromage**. Griller au **centre** du four jusqu'à ce que le **fromage** fonde et que les **pains** 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 mélange de bœuf**. Cuire en remuant souvent jusqu'à ce qu'il brunisse et soit entièrement cuit, de 4 à 6 min. (**ASTUCE:** cuire à une température interne minimale de 71°C/160°F.\*\*\*) Réserver dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud. Répéter avec le **reste du bœuf**, en utilisant **1 c. à table d'huile**.



**6 FINIR ET SERVIR**  
À la **sauce**, ajouter le **jus de bœuf** ayant coulé dans l'assiette, puis mélanger. Badigeonner les **pains de mayo à l'ail**, puis garnir de **bœuf** et de **légumes**. Napper de **sauce**. Servir avec les **frites** et le **reste de sauce** comme trempette.

## FAITES TREMPETTE!

Ne boudez pas votre plaisir : trempez aussi vos frites dans la sauce au jus!