

Sous-marins au bœuf effiloché BBQ et au fromage avec salade de chou au raifort

20 min

Épicée



Bœuf effiloché



Sauce BBQ



Oignon jaune



Concentré de
bouillon de bœuf



Jalapeño



Monterey Jack, râpé



Mélange pour salade
de chou



Mayonnaise



Pain à sandwich



Sel d'ail



Sauce crémeuse au
raifort



Sauce au chipotle

BONJOUR BŒUF EFFILOCHÉ

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

D'abord

- Avant de commencer, sortir du frigo 2 c. à soupe de beurre (doubler la qté pour 4 pers.) et le laisser atteindre une température ambiante.
- Préchauffer le four à la fonction Griller (température élevée).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

Guide pour le niveau d'épice à l'étape 6 :

- Doux : ¼ de jalapeno
- Moyen : ½ jalapeno
- Épicé : 1 jalapeno

Matériel requis

Plaque à cuisson, cuillères à mesurer, papier d'aluminium, grand bol, tasses à mesurer, grande poêle antiadhésive

Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Bœuf effiloché	250 g	500 g
Sauce BBQ	4 c. à soupe	8 c. à soupe
Oignon jaune	113 g	226 g
Concentré de bouillon de bœuf	1	2
Jalapeno 🌶️	1	2
Monterey Jack, râpé	½ tasse	1 tasse
Mélange pour salade de chou	170 g	340 g
Mayonnaise	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Pain à sandwich	2	4
Sel d'ail	1 c. à thé	2 c. à thé
Sauce crémeuse au raifort	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Sauce au chipotle 🌶️	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Beurre non salé*	3 c. à soupe	6 c. à soupe
Sucre*	¼ c. à thé	½ c. à thé
Huile*		
Sel et poivre*		

* Essentiels à avoir à la maison

** 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.



Cuire les oignons

- Chauffer une grande poêle antiadhésive à feu moyen.
- Pendant que la poêle chauffe, peler, puis couper l'**oignon** en tranches de 0,5 cm (¼ po).
- Ajouter à la poêle chaude **1 c. à soupe de beurre** (doubler la qté pour 4 pers.), puis tourner la poêle jusqu'à ce que le **beurre** fonde. (**REMARQUE** : Ne pas utiliser le beurre ramolli avant l'étape 3.)
- Ajouter les **oignons**. Cuire de 4 à 5 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que les **oignons** commencent à caraméliser. **Saler** et **poivrer**.



Cuire le bœuf

- Émietter le **bœuf effiloché** sur les **oignons** dans la poêle, puis monter à feu moyen-élevé. Saupoudrer de **sel d'ail**. Cuire de 2 à 3 min, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce que le **bœuf** commence à devenir croustillant**.
- Ajouter le **concentré de bouillon** et **¼ tasse d'eau** (doubler la qté pour 4 pers.). Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que l'**eau** ait été presque totalement absorbée.
- Arroser le **bœuf** de **sauce BBQ**, puis remuer pendant 1 min jusqu'à ce que le tout soit bien chaud.
- **Saler** et **poivrer**, au goût. Retirer la poêle du feu.



Préparer la salade de chou

- Entre-temps, combiner dans un grand bol la **mayonnaise**, la **sauce crémeuse au raifort** et **¼ c. à thé de sucre** (doubler la qté pour 4 pers.).
- Ajouter le **mélange pour salade de chou**. **Saler** et **poivrer**, au goût, puis bien mélanger.



Griller les pains

- Entre-temps, disposer les **pains** sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium, côté coupé vers le haut.
- Griller les **pains** dans le haut du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. (**CONSEIL** : Les surveiller pour ne pas les brûler!)



Préparer

- Trancher finement le **jalapeno**, en retirant les graines pour un goût plus doux. (**CONSEIL** : Il est suggéré de porter des gants de cuisine à cette étape.)
- Couper les **pains** en deux. Étendre le **beurre ramolli** sur les côtés coupés.



Terminer et servir

- Retirer les **tranches de pain supérieures** de la plaque à cuisson.
- Répartir le **mélange de bœuf** dans les **tranches de pain inférieures**. Garnir d'autant de **jalapenos tranchés** que désiré, puis de **fromage**. (**REMARQUE** : Consulter le guide pour le niveau d'épice.)
- Griller dans le **haut** du four de 1 à 2 min, jusqu'à ce que le **fromage** fonde. (**CONSEIL** : Surveiller les pains pour ne pas les brûler!)
- Arroser le **fromage** d'**un filet de sauce au chipotle**, puis refermer les **sandwichs**.
- Répartir les **sous-marins** et la **salade de chou** dans les assiettes.

Le souper, c'est réglé!