



# SANDWICH PHILLY CHEESESTEAK

par le Chef David Cocker

## UTILISE : LANIÈRES DE BŒUF ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 20 minutes

Portions : 1-2

### INGRÉDIENTS

1 c. à table (15 mL) d'huile végétale  
7 oz (200 g) de lanières de bœuf entièrement cuit de Reuven (code de produit B03677 ou B03814)  
0,8 oz (22 g) d'oignon blanc, tranché  
0,9 oz (25 g) de poivron rouge  
1 c. à thé (5 mL) de sauce Worcestershire  
3 morceaux (3 oz) de tranches de fromage provolone  
1 pain à sous-marin, tranché aux 3/4 de sa longueur  
1 c. à table (15 mL) de beurre à l'ail

### PRÉPARATION

Trancher le pain à sous-marin aux 3/4 de sa longueur. Étendre le beurre à l'ail sur les côtés coupés du pain à sous-marin. Faire griller le pain dans une grande poêle, une plaque de cuisson ou une grille à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit doré, puis le mettre de côté.

Dans la même poêle, à feu moyen-élevé, ajouter l'huile et le bœuf. Saisir de tous les côtés pendant 2 à 3 minutes. Ajouter les oignons, les poivrons et la sauce Worcestershire et poursuivre la cuisson pendant 1 à 2 minutes. Recouvrir de fromage provolone, retirer du feu et placer sur une assiette.

Laisser reposer pendant 1 minute ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Transférer dans un pain à sous-marin grillé.



Pour plus de renseignements concernant la gamme complète de produits reuven, visitez notre site web à [www.reuven.com](http://www.reuven.com).