



# SANDWICH AU FROMAGE FONDU AU BŒUF DÉCHIQUETÉ BBQ PIQUANT

par le Chef David Cocker

## UTILISE : BŒUF DÉCHIQUETÉ ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 25 minutes

Portions : 3

### INGRÉDIENTS

1 c. à table (15 mL) d'huile végétale  
1/4 d'oignon blanc, finement tranché  
9 oz (256 g) de bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven (code de produit B03740), décongelé  
2/3 tasse (158 mL) de sauce barbecue au miel  
1/4 tasse (60 mL) de vinaigre de cidre de pomme  
3 oz (85 g) de fromage provolone  
3 oz (85 g) de fromage mozzarella  
6 tranches de pain de seigle  
2 c. à table (30 mL) de beurre

### PRÉPARATION

Dans une poêle à feu moyen, mettre l'huile et l'oignon et faire cuire pendant 2 à 3 minutes. Ajouter le bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven et faire chauffer pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Incorporer la sauce barbecue et le vinaigre. Remuer et continuer de faire chauffer pendant 5 à 10 minutes.

Tartiner un côté de chaque tranche de pain avec du beurre. Mettre une tranche, côté beurre vers le bas, sur un gril chaud. Garnir de provolone, de mozzarella et du mélange de bœuf BBQ. Mettre la moitié de pain restante, côté beurre vers le haut, sur le dessus du sandwich. Faire cuire jusqu'à ce que le sandwich soit doré et que le fromage soit fondu, environ 3 minutes par côté.

