



SANDWICH AU BŒUF DÉCHIQUETÉ AU BBQ CHIMICHURRI

par le Chef David Cocker

UTILISE : BŒUF DÉCHIQUETÉ ENTIÈREMENT CUIT DE REUVEN

Prep & Cuisson : 30 minutes

Portions : 5

INGRÉDIENTS

1 c. à table (15 mL) d'huile végétale
1/2 oignon blanc, coupé en petits dés 2 gousses
d'ail, émincées
1 c. à thé (5 mL) de piments chili rouges, écrasés
1 c. à thé (5 mL) de cumin
12 oz (355 mL) de bière de type pilsner
1 tasse (250 mL) de bouillon de bœuf
15 oz (425 g) de bœuf déchiqueté entièrement
cuit de Reuven (code de produit B03740)

5 petits pains bretzels, grillés

Sauce au chimichurri

1/4 tasse (60 mL) d'huile d'olive
1 c. à table (15 mL) de vinaigre de vin rouge
1/4 tasse (60 mL) de persil, finement haché
1/4 tasse (60 mL) de coriandre, hachée
2 gousses d'ail, émincées
1/2 piment chili rouge, émincé (cayenne ou œil d'oiseau)
1 c. à thé (5 mL) d'origan séché
Sel et poivre

PRÉPARATION

Dans un bol en acier inoxydable, mélanger tous les ingrédients de la sauce au chimichurri. Assaisonner au goût et réserver.

Dans une poêle à feu moyen, mettre l'huile, l'oignon, le cumin, les piments chili et l'ail et faire cuire pendant 2 minutes. Ajouter le bœuf déchiqueté entièrement cuit de Reuven et faire chauffer pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce qu'il soit doré. Ajouter la bière et le bouillon de bœuf, remuer et continuer à cuire pendant 5 à 10 minutes.

Séparer les petits pains bretzels en deux et les faire griller. Étendre le mélange de bœuf et la sauce au chimichurri sur la moitié inférieure des pains, puis recouvrir de l'autre moitié.

Pour plus de renseignements concernant la gamme complète
de produits reuven, visitez notre site web à www.reuven.com.

 **REUVEN**
INTERNATIONAL
GLOBAL POULTRY EXPERTS
EXPERTS MONDIAUX EN VOLAILLE