



ORIGINE



## SANDWICH AU BŒUF ET FROMAGE DE MONTRÉAL

Portions : 4

Temps de préparation : **30 minutes**

### INGRÉDIENTS :

- 1 **baguette Breizh coupée en 4**
- 1 champignon Portobello coupé en 8
- Complice de fromage sirop d'érable et noix de Grenoble Au printemps gourmet (tartina)
- 1 oignon rouge en tranches
- 32 tranches de bœuf à fondue
- Roquette
- 4 tranches de fromage Maître Jules
- Huile d'olive
- 60 ml (¼ de tasse) d'eau
- Sel et poivre

### PRÉPARATION :

Cuire séparément les champignons et la viande dans une poêle à feu vif, avec de l'huile d'olive. Réserver. Dans la même poêle, sauter l'oignon, ajouter 60 ml (¼ de tasse) d'eau et laisser réduire de 3 à 5 minutes. Couper les pains sur le sens de la longueur et badigeonner avec 5 ml (1c. à thé) de tartina. Déposer les oignons caramélisés, la viande, les tranches de champignon et le fromage. Griller au four et garnir de roquette.

**Bon appétit!**