

J'avais déjà fait cette recette il y a plusieurs années mais je l'avais oublié. Je l'ai retrouvé dans le Best of de Ricardo. C'est vraiment très bon. Et la petite vinaigrette sur le dessus...menoum!!!

### **Ingrédients**

- 454 g de champignons blancs, tranchés
- 1/3 tasse d'huile d'olive
- 2 oignons, tranchés
- 454 g de boeuf à fondue chinoise
- 4 pains à sous-marin de 7 po
- 1 1/2 tasse de fromage mozzarella râpé
- 3 tasses de laitue iceberg tranchée finement
- 8 fines tranches de tomate
- Sel et poivre

### **Vinaigrette**

- 3 c. à soupe d'huile d'olive
- 3 c. à soupe d'huile végétale
- 2 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe d'origan séché

### **Préparation**

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 400F. Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Dans une grande poêle antiadhésive, dorer les champignons dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.
3. Dans la même poêle, dorer les oignons dans 1 c. à soupe d'huile. Salet et poivrer. Réserver avec les champignons.
4. Dans la même poêle, dorer la viande dans le reste de l'huile, la moitié à la fois. Saler. Si désiré, émincer la viande.
5. Ouvrir les pains en deux et les déposer sur la plaque. Répartir la viande, les champignons et les oignons sur les pains ouverts. Parsemer de fromage et cuire au four quelques minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
6. Entre temps, dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette à l'aide d'un fouet. Saler et poivrer.
7. Couvrir les sous-marins ouverts de laitue et de tranches de tomate. Napper de vinaigrette au goût et servir immédiatement.

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 20 minutes

Portions: 4