

## SOUS-MARIN AU BOEUF (Ricardo)



### Ingrédients :

1 lb de champignons blancs, tranchés

1/3 tasse d'huile d'olive

2 oignons, tranchés

1 lb de bœuf à fondue chinoise

4 pains à sous-marin de 7 po (18 cm)

1 1/2 tasse de mozzarella râpée

3 tasses de laitue iceberg, tranchée finement

8 fines tranches de tomate

**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 :**

Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four 400 °F Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin.

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer les champignons dans la moitié de l'huile. Saler et poivrer. Réserver sur une assiette.

Dans la même poêle, dorer les oignons dans 1 c. à soupe de l'huile. Saler et poivrer. Réserver avec les champignons.

Dans la même poêle, dorer la moitié de la viande à la fois dans le reste de l'huile. Saler. Si désiré, émincer la viande.

Ouvrir les pains en deux sur la longueur 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.

### **Vinaigrette**

Entre-temps, dans un bol, fouetter tous les ingrédients. Saler et poivrer.

Couvrir les sous-marins ouverts de laitue et de tranches de tomates.

Napper de vinaigrette au goût. Servir aussitôt.