



Collations

Petits pains au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de filet de boeuf (en petits morceaux)
1 cuillère à soupe de sauce Worcester
4 cuillères à soupe de mayonnaise
8 tranches de fromage (jeune)
1 baguette
1/2 poivron rouge (en demi-lamelles)
1/2 poivron vert (en demi-lamelles)
1 oignon (en demi-anneaux)
1 champignon (en tranches)
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Rôtissez la viande de boeuf dans une poêle avec du beurre puis déglacez avec la sauce Worcestershire. Dès que la viande est cuite, retirez-la de la poêle.

Mettez de nouveau une noix de beurre dans la poêle et faites-y revenir l'oignon, ajoutez ensuite les poivrons et les champignons puis salez et poivrez.

Coupez la baguette en deux dans la longueur et retirez la mie de la partie inférieure.

Tartinez avec la mayonnaise et remplissez avec du fromage.

Couvrez le fromage avec la viande et les légumes cuits et terminez par encore une couche de fromage.

Enfournez à 180 °C durant 15-20 minutes, coupez en morceaux et régalez-vous avec un délicieux cocktail.

Ustensiles de cuisine

Four

