Elvea, L'Italie chez vous

Sandwich au steak, à l'oignon braisé et au Pomo e Legumi

Ingrédients pour Personnes

2 cuillères à soupe de	ELVEA Pomo e Legumi
1 cuillère à café de	moutarde
2	oignons blancs (environ 250 gr) coupés en fines rondelles
1 cuillère à soupe de	thym séché
2 cuillères à café de	vinaigre balsamique
1 cuillère à café de	huile d'olive
4	sandwiches (sans gluten) coupés en deux dans le sens de la longueur
200 g de	steak fin ou de steak minute
2 poignée de	roquette
	sel
	poivre

Préparation

l'oignon braisé

Faites chauffer l'huile dans une poêle antiadhésive et faites revenir l'oignon à feu doux. Assaisonner avec du poivre, du sel et du thym.
Après 10 minutes, l'oignon devrait être bien tendre. Déglacer avec le vinaigre balsamique et laisser mijoter encore 4 minutes à feu doux.

La sauce

Mélangez le Pomo & Legumi avec la moutarde, le poivre et le sel. Pour un effet moins épicé, vous pouvez ajouter un peu de miel.
Pendant ce temps, faites chauffer le gril ou la poêle à griller et faites griller les petits pains.
Placez les sandwiches les uns à côté des autres et préparez tous les autres ingrédients de manière à pouvoir les disposer facilement.

Le steak

Faites griller le steak en quelques minutes et laissez-le reposer un moment. Assaisonner avec du sel et du poivre. Couper le steak en fines lamelles.

Elvea, L'Italie chez vous

Le moment suprême
Gardez le gril au chaud, nettoyez-le avec un chiffon.
Enduire les sandwiches de sauce tomate, puis les recouvrir de la roquette, du steak et de l'oignon.
Remettez l'autre moitié sur le sandwich et faites-le griller pendant 2 minutes pour que les jus se mélangent bien.

Vous pouvez garder les rouleaux au chaud dans du papier d'aluminium, mais leur goût est meilleur si vous pouvez les manger tout de suite.
Profitez-en !

Info recette: mustbeyummie.com