

Sandwich ouvert steak et oeuf



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	10 min	2-4 min
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ :		
DÉJEUNER	DÎNER	Brunch APÉRITIF



RECETTE CRÉÉ PAR
Katherine Duris, Chef



/ Liste d'ingrédients



Baguette Parisienne 6363
Quantité: 1/3

1 c. à table Beurre non salé

2 tranches Fromage Monterey Jack

2.5 oz Oignons caramélisés

3.5 oz Steak Santa Fe en tranches

1 Oeuf frit

Santa Fe Steak

4.5 oz Steak Santa Fe cru

2 c. à table Huile d'olive

Au goût Sel et poivre

Oignons caramélisés

1 Oignon Vidalia

2 c. à table Huile d'olive

Au goût Sel et poivre

/ Préparation

STEAK SANTA FE

ÉTAPE 1

Saler et poivrer généreusement les deux côtés du steak.

ÉTAPE 2

Mettre de l'huile d'olive dans une poêle et chauffer à feu moyen-vif.

ÉTAPE 3

Saisir le steak des deux côtés pendant environ 7-8 minutes. Cuire à médium-saignant / médium.

OIGNONS CARAMÉLISÉS

ÉTAPE 1

Enlever la peau des oignons, les couper en deux puis en fines tranches.

ÉTAPE 2

Chauffer une grande poêle à feu moyen et ajouter suffisamment d'huile pour recouvrir le fond. Ajouter tous les oignons.

ÉTAPE 3

Cuire à feu moyen en remuant continuellement pour s'assurer que les oignons ne brûlent pas.

ÉTAPE 4

Faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient ramollis et dorés. Réduire le feu à doux et étaler les oignons en une seule couche. Continuer à cuire sans remuer, mais s'assurer qu'ils ne collent pas. Mettre de côté lorsqu'ils sont assez caramélisés.

ASSEMBLAGE

Trancher, beurrer et faire légèrement griller le pain. Ajouter le fromage, puis les oignons caramélisés et garnir de tranches de steak. Sur le dessus, poser l'oeuf frit. Servir chaud avec une salade de votre choix.