



SOUS-MARINS DE BAVETTE DE BŒUF EN CROUTE DE CAFÉ ET DE CACAO SERVI AVEC MAYONNAISE CHIMICHURRI ET FRITES MAISON

Une recette de Lindsay Brun, créatrice culinaire

Une initiative de
UPA POUVOIR NOURRIR
POUVOIR GRANDIR
L'Union des producteurs agricoles

Présentée par
Desjardins

INGRÉDIENTS

Pains à sous-marin ou baguette tranchée

0,9 kg (2 lb) de bavette de bœuf
125 ml (½ tasse) de café filtre moulu
15 ml (1 c. à table) de poudre de cacao
7 ml (1½ c. à thé) de cassonade
5 ml (1 c. à thé) de poudre de cumin
5 ml (1 c. à thé) de poudre de cayenne
1 ml (¼ c. à thé) de poudre de chili
1 ml (¼ c. à thé) de paprika
65 ml (¼ tasse) d'huile d'olive
5 ml (1 c. à thé) de sel de mer
5 ml (1 c. à thé) de poivre moulu

Roquette
Tranches de fromage cheddar fort

Mayonnaise chimichurri

500 ml (2 tasses) de persil frais
250 ml (1 tasse) de coriandre
1 ml (¼ c. à thé) de piment habanero
½ piment jalapeno, épépiné
2 gousses d'ail
15 ml (1 c. à table) de jus de lime
125 ml (½ tasse) de mayonnaise
65 ml (¼ tasse) de crème sure
Sel et poivre

6 pommes de terre de style Russet, moyennes
45 ml (3 c. à soupe) d'huile d'olive
2 pincées de sel
1 pincée de poivre

Rendement : 4 à 5 portions

Préparation : (marinade : 4 heures minimum), 60 minutes

SCORE CONTENU QUÉBEC : 90,9 %

Sur les 22 ingrédients contenus dans cette recette, vous pouvez en trouver 20 qui sont cultivés, produits, préparés ou transformés au Québec.

PRÉPARATION

Bavette : Placer la bavette avec tous les ingrédients (sauf le sel et le poivre) dans un sac de plastique à fermeture hermétique. Bien refermer le sac et masser la viande pendant 1 à 2 minutes. Réfrigérer pendant 4 heures (ou toute la nuit). Préchauffer un BBQ. Bien huiler la grille. Sortir les bavettes du sac et les égoutter. Saler et poivrer la viande. Griller les bavettes 5 à 7 minutes de chaque côté. Laisser reposer 5 à 10 minutes.

Mayonnaise : Mélanger tous les ingrédients de la mayonnaise dans un robot culinaire. Réserver.

Frites : Préchauffer le four à 210 °C (425 °F). Tapisser une plaque à cuisson avec du papier parchemin. Couper les pommes de terre avec la peau en bâtonnets d'environ ½ cm. Étaler les bâtonnets sur la plaque. Saupoudrer de sel, de poivre, d'huile et bien mélanger. Cuire au four pendant 45 minutes. Retourner les frites et faire cuire pour 10 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Réserver.

ASSEMBLAGE

Trancher les pains sous-marins. Ajouter les tranches de fromage sur un côté du pain et faire fondre au four quelques minutes. Étendre généreusement de la mayonnaise chimichurri sur l'autre côté du pain. Trancher la bavette dans le sens contraire du grain. Disposer quelques tranches de bavette sur le pain. Ajouter un peu de roquette. Servir avec les frites.

Merci à nos partenaires :

La Tablée des Chefs

