

Philly Cheesesteak Loaded Potato



TEMPS DE PRÉPARATION

10 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



INGRÉDIENTS

- 8 tranches de fromage fondu de type Emmental
- 350 gr de faux-filet de bœuf
- 2 ou 3 grosses pommes de terre au four
- 2 poivrons verts émincés
- 2 gros oignons émincés
- 250 gr de champignons bruns
- Huile de colza
- Épices à steak comme l'assaisonnement Montréal Steak Seasoning

INSTRUCTIONS

1. Dans votre four, cuire les pommes de terre à 200°C (400°F) pendant 45 minutes à une heure.
2. 15 minutes avant que les pommes de terre soient prêtes, préchauffez votre gril pour une cuisson directe, plaque de saisie ouverte, thermostat au max. Placez une plancha sur la grille et faites-la chauffer. Versez un peu d'huile sur la plancha et ajoutez d'abord les poivrons. Cuire les poivrons pendant 4 minutes, puis ajouter les oignons et les champignons.
3. Assaisonnez l'entrecôte avec les épices à steak et saisissez directement sur les flammes, 3 minutes de chaque côté. Ajouter le fromage aux légumes et le faire fondre. Saupoudrez quelques épices sur le fromage.
4. Mélanger les légumes avec le fromage une fois fondu. Trancher la viande et dresser les pommes de terre.



MOTS CLÉS

cheesesteak, patate, Philly