Cheese & steak sandwich de Philadelphie

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

600 grammes de steak
huile d'olive
sel et poivre
3 brins de thym frais (ciselé)
1 cuillerée à thé de poivre de cayenne
2 oignons (en demi-lunes)
1 poivron rouge (en lanières)
1 poivron vert (en lanières)
4 pièces baguettes (de 30 cm)
120 grammes de fromage jeune (en tranches)

Méthode de préparation

1. **Coupez les steaks en fines lamelles. Mélangez-les avec un peu d'huile d'olive, du sel, du poivre, du thym et du piment de Cayenne. Réservez.**

2. **Dans une poêle, laissez chauffer 2 cuillères à soupe d'huile d'olive et faites caraméliser les rondelles d'oignons et les lanières de poivrons. Retirez-les de la poêle et mettez-les dans un récipient que vous réserverez au chaud. Dans la même poêle, saisissez les lamelles de steak à feu vif. Remettez les oignons et les poivrons dans la poêle.**

3. **Ouvrez les morceaux de baguette dans le sens de la longueur et arrosez l'intérieur d'un peu d'huile d'olive. Garnissez la baguette de viande, d'oignons et de poivrons. Ajoutez des tranches de fromage.**

4. **Disposez les baguettes côte à côte sur une plaque de cuisson, fromage vers le haut. Laissez cuire pendant 4 à 5 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.**