

## La Fondue Philly Cheesesteak

Un grand classique de la cuisine réconfort américaine, le sandwich Philly Cheesesteak se caractérise par une abondance de bœuf émincé et de fromage fondu disposée dans un pain qui absorbe bien la sauce, comme le classique « hoagie roll » américain. Originaire de Philadelphie en Pennsylvanie, il n'aurait été garni à l'origine que d'oignons rissolés. Depuis, de nombreuses variations ont vu le jour, incluant certaines avec des champignons ou des lanières de poivron vert sautés.

Notre version Fondissimo est complètement décadente, car elle permet aux convives de préparer leur sandwich à leur guise et de manger toujours chaud! Pour améliorer les propriétés nutritionnelles de ce repas, nous vous suggérons de prévoir des légumes crus comme des tomates, de la laitue ou même, des dés d'oignon cru, qui amèneront une belle touche de fraîcheur.

### *Ingrédients*

- 3 litres de bouillon de bœuf-oignon Lebon
- 3 grosses branches de thym frais

### *Mayonnaise*

- ½ tasse de mayonnaise du commerce
- ½ c. à thé de *rub à steak* ou épices à steak au choix

### *Garnitures*

- 600 grammes de viande à fondue (idéalement fraîche, voir astuces)
- ½ casseau de champignons de Paris
- ¼ tasse d'oignon espagnol émincé
- 8 tranches de vraie mozzarella de 4 mm d'épaisseur ou d'un fromage frais résistant à la chaleur
- 2 baguettes françaises
- ¼ d'oignon espagnol en petits dés (optionnel)
- Laitue (optionnel)
- Tomate fraîche (optionnel)

### *Préparation*

- 1- Faire chauffer le bouillon avec les branches de thym
- 2- Pendant ce temps, préparer la mayonnaise ainsi que les garnitures à tremper et disposer de la vaisselle de service.

### *Astuces*

- Vous pouvez facilement utiliser la même quantité de bouillon pour servir deux fois ou trois fois plus de convives, car les garnitures absorbent très peu de liquide. Il suffit alors d'ajuster la quantité de garnitures.
- Pour étirer le temps du repas, couper la baguette en petits tronçons de 3 pouces. Pour l'écourter, servir des portions de 6 pour 12 pouces.
- La viande de bœuf étant un peu la star de ce plat, nous vous recommandons d'opter pour une coupe de qualité et d'opter pour un produit frais plutôt que décongelé. Plusieurs bouchers et épiceries à grande surface proposent désormais de la viande à fondue d'intérieur ou de haut de ronde, un choix gagnant autant sur le plan du goût que de la texture.
- Pas un fan de bœuf? Cette recette est également délicieuse avec d'autres types de viande à fondue, comme le poulet et le porc.
- Comble de la gourmandise : prévoyez un petit pot de bouillon à fondue pour tremper votre sandwich chaud!