Sous-marins aux boulettes et aux oignons gratinés

RECETTES – SANDWICHS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

41-50 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

Boulettes (32 boulettes +16 pour la recette et le reste pour la congélation) :

- 500 grammes de viande hachée (mélange porc, veau, boeuf)
- 1/4 tasse de chapelure nature
- 1 oeuf
- 1 c. thé de poudre d’ail
- 1/2 sachet de soupe à l’oignon du commerce
- Sel et poivre au goût
- Huile végétale

Garnitures :

- 4 c. table de beurre
- 3 oignons jaunes, coupés en tranche
- 1/2 tasse de bouillon de boeuf
- Mayonnaise au goût
- 4 pains panini
- 3/4 tasse de cheddar fort ou de gruyère, râpé
- 1 à 2 branches de thym frais

Préparation

1. Dans un bol, mélanger les ingrédients des boulettes. Façonner 32 boulettes. La moitié sera pour les sous-marins et les autres seront à congeler après la cuisson pour un prochain repas de sous-marins.
2. Chauffer un peu d'huile dans une casserole et faire cuire les boulettes pendant 7-8 minutes en les retournant de temps à autre.
3. Réserver les boulettes.
4. Faire fondre le beurre dans la même casserole. Ajouter les oignons et les cuire à feu moyen vif pendant 7-8 minutes en brassant régulièrement.
5. Ajouter le bouillon de boeuf et réduire le feu à moyen.
6. Cuire de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Le temps peut varier selon le niveau d'humidité des oignons.
7. Préchauffer le four à 425 F.
8. Ouvrir les pains sur le sens de la longueur. Étendre un peu de mayonnaise à l'intérieur des pains.
9. Déposer la moitié des oignons à l'intérieur des 4 pains.
10. Mettre 4 boulettes dans chaque pain et recouvrir avec les oignons.
11. Parsemer de fromage.
12. Enfourner pendant 10 minutes. On veut que les pains soient croustillants. Vous pouvez terminer la cuisson à BROIL pour faire dorer le fromage.
13. Garnir d'un peu de feuilles de thym frais et servir.