



DONAIR AU BŒUF STYLE CÔTE EST

avec sauce sucrée à l'ail et frites

PRONTO



BONJOUR

SAUCE À DONAIR

Cette mayo à l'ail de la côte Est combine des saveurs sucrées et salées!

PRÉP: 10 MIN | TOTAL: 30 MIN | CALORIES: 1234



Lanières de bœuf



Épices shawarma



Vinaigre de vin blanc



Ail



Mayonnaise



Salade de chou



Persil



Oignon rouge, haché



Pains pita



Pomme de terre à chair jaune

SORTEZ

- Papier d'aluminium
- Cuillères à mesurer
- Plaque à cuisson
- Petit bol
- Grands bols (2)
- Fouet
- Grande poêle antiadhésive
- Sucre (1 c. à thé | 2 c. à thé)
- Essuie-tout
- Sel et poivre
- Presse-ail
- Huile d'olive ou de canola
- Papier parchemin

INGRÉDIENTS

2 pers | 4 pers

- Lanières de bœuf 285 g | 570 g
- Épices shawarma 1 c. à table | 2 c. à table
- Vinaigre de vin blanc 9 2 c. à table | 4 c. à table
- Ail 10 g | 20 g
- Mayonnaise 3,9 2 c. à table | 4 c. à table
- Salade de chou 227 g | 454 g
- Persil 20 g | 40 g
- Oignon rouge, haché 56 g | 113 g
- Pains pita 1 2 | 4
- Pomme de terre à chair jaune 340 g | 680 g

ALLERGENS | ALLERGÈNES

Some ingredients are produced in a facility that also processes milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

Certains ingrédients sont produits dans des installations qui traitent également lait, la moutarde, les arachides, le sésame, le soja, les sulfites, les noix et le blé.

- 0 Seafood/Fruit de Mer
- 1 Wheat/Blé
- 2 Milk/Lait
- 3 Egg/Oeuf
- 4 Soy/Soja
- 5 Tree Nut/Noix
- 6 Mustard/Moutarde
- 7 Peanut/Cacahuète
- 8 Sesame/Sésame
- 9 Sulphites/Sulfites
- 10 Crustacean/Crustacé
- 11 Shellfish/Fruit de Mer

*Wash and dry all produce.

**Cook to a min. internal temp. of 71°C/160°F.



BON DÉPART

Préchauffer votre four à 450°F (pour cuire les frites et griller les pitas). Commencer à cuisiner lorsque le four est à la bonne température!



1 CUIRE LES FRITES Laver et sécher tous les aliments.*

Couper les **potatoes** en frites de 0,5 cm (1/4 po). Sur une plaque à cuisson recouverte de papier parchemin, arroser les **frites** de **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis saupoudrer de **la moitié** des **épices shawarma** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Rôtir au centre du four, jusqu'à ce que les **frites** soient brun doré, de 25 à 28 min.



4 CUIRE LE BŒUF

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, ajouter **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers), puis le **mélange de bœuf**. Cuire en remuant souvent, jusqu'à ce que le **bœuf** brunisse et soit entièrement cuit, de 2 à 3 min par côté. (**ASTUCE:** cuire à une temp. interne minimale de 71°C/160°F.**)
Réserver dans une assiette et couvrir de papier d'aluminium pour garder chaud. (**NOTE:** cuire en 2 étapes pour 4 pers, en utilisant 1 c. à table d'huile chaque fois.)



2 MARINER LE BŒUF

Entre-temps, émincer ou presser l'**ail**. Sécher le **bœuf** avec un essuie-tout. Dans un grand bol, mélanger le **bœuf**, les **oignons**, **le reste** des **épices shawarma**, **la moitié** de l'**ail** et **1 c. à table** d'huile (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Réserver.



5 PRÉPARER LA SAUCE

Entre-temps, dans un petit bol, combiner la **mayo**, **le reste** du **vinaigre**, **le reste** de l'**ail** et **1 c. à thé** de **sucre** (doubler pour 4 pers). Bien mélanger. Réserver. Envelopper les **pitass** dans du papier d'aluminium et mettre au four sur la grille du haut. Griller jusqu'à ce qu'ils soient chauds et légèrement dorés, de 2 à 3 min.



3 PRÉPARER LA SALADE

Hacher grossièrement le **persil**. Dans un autre grand bol, fouetter **1 c. à table** de **vinaigre** (doubler pour 4 pers) et **1 c. à table** d'**huile** (doubler pour 4 pers). **Saler** et **poivrer**. Ajouter la **salade de chou** et **la moitié** du **persil**. Bien mélanger. Réserver.



6 FINIR ET SERVIR

Saupoudrer les **frites** du **reste** de **persil**. Répartir le **bœuf** et la **salade de chou** sur les **pitass**. Napper de **sauce à donair**. Servir **le reste** de **sauce** comme trempette pour les **frites**!

CROQUANT

Mettez des frites dans votre pita pour ajouter de croquant!