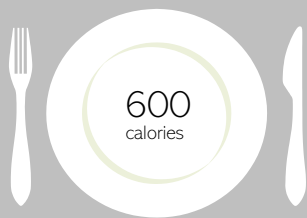




Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

### INFORMATIONS NUTRITIONNELLES



### ACCOMPAGNEMENT

Salade de chou aux pommes

### À SE PROCURER

Huile d'olive, vinaigre de vin rouge, worcestershire, sel et poivre

## Sloppy Joe's traditionnels

### INGRÉDIENTS

600 grammes de bœuf haché maigre  
 2 gousses d'ail d'Oka, hachées finement  
 1 oignon d'Oka, haché finement  
 225 grammes de chou rouge, râpé  
 1 à 2 pommes de St-Joseph-du-Lac, en allumettes  
 400 ml de tomates en dés sans sel  
 45 ml de vinaigre de vin rouge  
 30 ml de sauce Worcestershire  
 200 grammes de cornichons sucrés, en rondelles  
 4 pains hamburger classiques d'Oka  
 1 pincée d'épices à barbecue de St-Joseph-du-Lac

### INSTRUCTIONS

Préchauffer le four à 450 °F.

Peler, hacher finement l'oignon, l'ail et couper la pomme en allumettes.

Dans un bol, mélanger le chou, les pommes, la moitié de l'oignon, les  $\frac{3}{4}$  du vinaigre, arroser d'huile d'olive, saler, poivrer au goût et mariner 10 minutes.

Dans une poêle, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, ajouter le bœuf haché, le mélange d'épices, saler, poivrer et cuire 5 minutes, jusqu'à ce qu'elle soit dorée.

Ajouter l'ail et l'oignon restants à la poêle, cuire 2 minutes, ajouter la sauce Worcestershire, les tomates, le vinaigre restant,  $\frac{1}{4}$  de tasse d'eau et mijoter 10 minutes, jusqu'à ce que la garniture ait légèrement épaissi et que le bœuf soit bien cuit, saler et poivrer au goût.

Placer les pains sur une plaque de cuisson, griller 2 minutes au four, retirer du four et réserver.

Monter les assiettes en répartissant la garniture dans les pains grillés, garnir avec les rondelles de cornichons et la salade de chou.



### TEMPS

20

### RÉSULTAT

4



au jour le jour

*bon appétit*