

Bol Philly Cheesesteak

TOTAL TIME
40 min

PORTION /
TAILLE
250 mL (1
tasse)

PORTIONS
12



Une version copieuse du classique ! Filet de bœuf émincé avec oignons, poivrons et champignons dans une sauce crémeuse aux champignons, servi sur du riz brun et garni de provolone.

PRÉPARÉ AVEC

Campbell's
SOUPES SIGNATURE

Signature Velouté de champignons
CODE DE CAS 08172

Ingredients

30 mL	Huile de canola
905 g	Filet de bœuf rasé
312 g	Oignon, gros, coupé en dés
400 g	Poivron vert, coupé en dés
400 g	Poivron rouge, coupé en dés
284 g	Champignons, coupés en tranches
4 g	Poivre noir, moulu
1 bac (1,81 kg)	Signature Velouté de champignons
227 g	Eau
1,59 kg	Riz brun cuit
85 g	Fromage provolone, râpé

Directions

- 1 Faites chauffer l'huile dans le rondau à feu vif. Faites cuire les lamelles de bœuf. Une fois dorées, ajoutez les oignons et les poivrons, puis laissez cuire pendant 5 minutes.
- 2 Incorporer les champignons et le poivre noir. Cuire encore 10 minutes.
- 3 Incorporer la crème de champignons et l'eau. Bien mélanger et porter à ébullition. Laisser mijoter pendant 5 minutes.

PCC : Chauffer à une température interne minimale de 74 °C (165 °F) pendant 1 minute.

PCC : Maintenir à une température de 60 °C (140 °F) ou plus jusqu'au moment de servir.

Pour servir

Pour servir, à l'aide d'une cuillère n° 4, répartir 1 tasse de riz brun dans un bol. Verser 8 oz du mélange de bœuf sur le riz. Garnir d'une cuillère à soupe de provolone râpé. Servir immédiatement.