



# Philly Cheesesteak - façon suisse

Il n'est pas toujours nécessaire de réinventer les choses, on peut aussi simplement les adapter. Le Philly Cheesesteak est déjà un vrai régal en soi, mais pourquoi ne pas le revisiter avec une touche suisse? Des petits pains à la saumure au lieu de hoagie rolls, du rib-eye plutôt qu'une viande maigre quelconque et du fromage qui, en plus de bien fondre, a du caractère. Le tout se prépare directement dans une poêle, sans détours ni fioritures.

## Ingrédients (1 grand sandwich)

1 petit pain à la saumure	Vacherin fribourgeois,
Env. 200-250 g de steak rib-eye	également en copeaux
1 gros oignon	Aromat
1 bonne portion de beurre	Poivre noir, optionnel
Gruyère, taillé en copeaux à l'aide d'un couteau économe	

## Préparation

### 1. Oignon

Émincer finement l'oignon. Le faire revenir lentement dans une grande poêle avec du beurre à feu moyen jusqu'à ce qu'il soit tendre et légèrement blondi. Pas de précipitation, c'est la base.

### 1. Viande

Couper le rib-eye en fines lanières perpendiculairement aux fibres. Les ajouter à l'oignon dans la poêle et faire revenir brièvement le tout. Ne pas rôtir trop longtemps, afin que le rib-eye reste juteux.

### 1. Fromage

Tailler le gruyère et le vacherin en copeaux à l'aide d'un couteau économe et les disposer directement sur la viande dans la poêle. Réduire

légèrement le feu, attendre que le fromage fonde et se mêle à la viande et aux oignons.

### 1. Petit pain

Couper le petit pain à la saumure en deux dans le sens de la longueur et déposer les deux moitiés dans la poêle, face coupée vers le bas, directement sur le mélange de fromage et de viande. Attendre brièvement que le petit pain soit chaud et que tous les ingrédients soient bien liés.

### 1. Finish

Renverser la poêle directement sur une assiette. Assaisonner généreusement avec de l'Aromat, et, si souhaité, un peu de poivre noir. Et voilà, c'est terminé!

## Recommandation de vin

Gamaret/Garanoir  
Assemblage AOC Vaud

