

Papillote de cheesesteak (à la Philly)

- Un délicieux cheesesteak à la Philly dans une papillote qui est très facile à faire!



PRÉPARATION
5 MIN

CUISSON
25 MIN

TEMPS TOTAL
30 MIN

PORTIONS
4

Ingrédients :

- 1 lb (0.45 kg) de boeuf haché
- 2 pommes de terre Russet, tranchées en quartiers
- 1 poivron vert, tranché
- 1/2 oignon, tranché
- 1 tasse (250 ml) de champignon tranché
- 4 tranches de fromage provolone
- Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Fabriquer quatre papillotes et divisé les ingrédients uniformément.
2. Saler généreusement et poivrer au goût.
3. Fermer les papillotes.
4. Faire cuire à feu élevé pendant environ 15 minutes.
5. Bon appétit!

“

Faites vous votre propre cheesesteak à la Philly dans des papillotes! C'est très facile... vous pourrez le mettre dans un sandwich ou le manger comme ça :) Un délice!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

