

## Sandwich Mojo et croustilles de banane plantain

**Donne 6 à 8 portions**

### **Sauce Mojo :**

5 gousses d'ail, écrasées

1 oignon moyen, coupé en deux

½ citron, zeste et jus

**1 c. à soupe de Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro**

1 tasse d'huile d'olive vierge extra

Poivre noir, au goût

### **Sandwich Joe :**

2 lb de bœuf haché

**2 ½ c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro, réparti**

¼ tasse d'olives vertes avec piments, finement hachées

1 c. à soupe de paprika

1 c. à soupe de sauce Worcestershire

1 c. à soupe de sauce au piment fort

1 tasse de sauce tomate

2 grosses tomates, en tranches

4 cornichons à l'aneth, tranchés finement dans le sens de la longueur

6 à 8 pains à hamburger, légèrement chauffés

### **Autres :**

1 sachet (de 3 oz) croustilles de banane plantain

Dans un Bol étonnant, mélanger tous les ingrédients pour la sauce Mojo à l'aide d'une Spatule en silicone. Fermer le bol avec le couvercle et mettre de côté.

Faire chauffer à feu moyen une Poêle à frire antiadhésive de la Série Chef<sup>MC</sup> de 9 ½ po/24 cm avec couvercle, ajouter le bœuf haché et **2 c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro**. Faire brunir la viande et égoutter la graisse. Ajouter la moitié de la sauce mojo et cuire 2 minutes de plus. Ajouter les olives, le paprika, la sauce Worcestershire, la sauce au piment fort et la sauce tomate. Porter à ébullition lente puis réduire le feu et cuire ainsi 10 minutes.

Couper les tomates en tranches, les saupoudrer avec **1/2 c. à thé de Mélange Simple Indulgence™ Mojo au cilantro** et les disposer sur la moitié inférieure du petit pain. Verser à la cuillère la viande «Mojo Joe» sur le dessus. Couvrir la viande avec les cornichons tranchés et une cuillerée à thé de sauce mojo. Servir avec des croustilles de banane plantain en accompagnement.