



## **Mitraillette, frites, sauce andalouse et cookies au micro-onde**

Mitraillette, frites et sauce andalouse (pour 4 personnes)

- 4 Baguettes
- 1 salade iceberg
- 2 oignons coupés finement
- 2 tomates en rondelles
- 2 cornichons hachés
- 2 hamburgers
- 2 cervelas
- 8 tranches de cheddar
- 5 kg de pommes de terre coupées en frites

Pour la sauce andalouse :

- 4 oeufs
- 1l huile d'arachide
- Vinaigre
- Sel
- Poivre blanc
- Moutarde
- 2 tomates mondées et coupées en dés
- 1 échalote émincée
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 bouquet garni
- Huile d'olive
- Piment rouge
- Persil

Pour la sauce cocktail :

- Mayonnaise
- Ketchup
- Sauce Worcestershire
- Cognac



Pour la sauce hamburger Deluxe :

- Mayonnaise
- Moutarde à l'ancienne
- 1 oignon jaune émincé en rouelles
- Poivre

1/ Faites cuire les frites.

2/ Préparez la sauce andalouse : faites revenir les tomates dans un peu d'huile d'olive, ajoutez l'échalote émincée, l'ail haché et un bouquet garni. Assaisonnez et laissez réduire.

3/ Pendant ce temps, montez une mayonnaise. Ajoutez-y la purée de tomates, du piment rouge haché et du persil ciselé.

4/ Faites cuire la viande.

5/ Préparez la sauce cocktail : pour 2/3 de votre mayonnaise, ajoutez 1/3 de ketchup, quelques gouttes de sauce Worcestershire et une larme de cognac. Mélangez délicatement.

6/ Préparez sauce hamburger Deluxe : dans un bol, mélangez 2 càs de mayonnaise avec 1 càc de moutarde à l'ancienne. Ajoutez l'oignon émincé, puis un tour de moulin à poivre.

Mélangez bien.

7/ Coupez la baguette en 2, tapissez l'intérieur de sauce et ajoutez les crudités et les oignons frits. Placez ensuite une première couche de tranches de fromage (facultatif), disposez la viande par-dessus, et terminez par une 2e couche de tranches de fromage.

8/ Remplissez la baguette de frites et ajoutez-y la sauce.

Cookies au micro-onde (pour 4 personnes)

- 100 g de farine
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 2 barres de chocolat (ou pépites de chocolat)
- 1 oeuf

1/ Mélangez la farine et le sucre.

2/ Ajoutez le beurre fondu et l'oeuf et remuez bien. La pâte va devenir un peu collante.

3/ Coupez 2 barres de chocolat en petits morceaux pour faire des pépites.

4/ Couvrez le plateau du micro-ondes de papier cuisson déposez-y des petits tas de pâte.

5/ Mettez au micro-onde 6 min à 850 W.

6/ Dégustez.



Regardez la préparation en vidéo : [http://www.rtbf.be/tv/emission/detail\\_un-gars-un-chef/actualites/article\\_mitraillette-frites-sauce-andalouse-et-cookies-au-micro-onde?id=8969326&emissionId=5931](http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_mitraillette-frites-sauce-andalouse-et-cookies-au-micro-onde?id=8969326&emissionId=5931)