

Steak Haché Pané au Basilic Farci à la Mozzarella

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 1 heure

Ingrédients :

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 600g |
| - MOZZARELLA | 50g sèche |
| - BASILIC | 3 c à café (séché) |
| - OEUFS | 2 |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette :

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec un œuf, 2 c à café de basilic, un peu de chapelure, sel et poivre.
- Mélangez le reste de basilic avec la mozzarella.
- Façonnez les hamburgers avec un trou au centre (avec appareil spécial à hamburger) afin d'y placer un peu de fromage au basilic.
- Refermez le hamburger avec un peu le hachis.
- Fouettez le deuxième œuf dans une assiette creuse. Déposez de la chapelure dans une autre assiette creuse.
- Passez successivement les hamburgers farcis dans l'œuf puis la chapelure. Réservez au frais.
- Faites cuire les hamburgers doucement dans du beurre chaud.
- Lorsqu'ils sont cuits à cœur, servez sans attendre.

