

Steak Haché Mi-Pané



Pour 2 personne(s)
Temps de préparation: 20 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-------------------|---------------|
| - FILET AMERICAIN | 400g |
| - GRUYERE RAPE | 30g |
| - PERSIL | 1/2 c à soupe |
| - OEUF (S) | 1 |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Dans un plat creux, homogénéisez la viande avec le gruyère, le persil, sel et poivre.
- Formez des steaks (4-5) d'une épaisseur de 1.5 cm.
- Trempez une face de chaque steak dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
- Réservez au frigo (pour faire prendre la panure).
- Faites-les cuire doucement sur chaque face dans du beurre chaud.