

Steak Haché au Cheddar et Bacon

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 750 - 800g |
| - CHEDDAR | 100g |
| - BACON(S) | ou lard petit déjeuner |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Découpez le cheddar en carré de 4 cm de côté et 0.5 cm d'épaisseur.
- Formez une boule avec le hachis et insérez un carré de fromage en son cœur. Refermez en serrant la viande autour du fromage.
- Faites-les ensuite cuire dans du beurre chaud doucement sur les deux faces. Salez et poivrez.
- D'un autre côté, grillez à sec les tranches de bacons.
- Servez le steak haché cuit avec du bacon émietté sur le dessus.

