



35 Place de l'Eglise, 72 560 Changé
mickael.doire@traditionsarthoise.fr



Facile



4 personnes



5 min de préparation



10 min de cuisson

Hachis de bœuf gratiné à la mozzarella



Suggestions:

Bourgueil

Saumur Champigny

Ingrédients

4 steaks hachés
4 petites tranches de mozzarella
4 tomates
500g de pommes de terre (charlotte)
150g de beurre
1 cuillère à soupe de câpres
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
Persil
Sel, poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le grill du four et cuire les tomates arrosées d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 2 Épluchez et taillez les pommes de terre cuites en rondelles, et les faire dorer à la poêle avec 100g de beurre. Gardez au chaud.
- 3 Cuire les steaks hachés dans une poêle avec 50g de beurre 1 minute 30 de chaque côté. Les mettre dans un plat, recouvrir d'une tranche de mozzarella et faire dorer sous le grill du four.
- 4 Dressez sur assiette avec les pommes de terre, les tomates, câpres et persil.



Astuce de votre artisan boucher-charcutier-traiteur



Vous pouvez servir ce plat accompagné d'une bonne salade.

Retrouvez toutes nos recettes sur notre site internet : www.traditionsarthoise.fr

Donnez votre avis sur  Tradition Sarthoise