

Steak haché – V1

Beurre et ail



Le produit (ici surgelé)



Le service

Ingrédients – Convives : 2 – Préparation : 5 min – Cuisson : 2*2 min (Si décongelé)



2 steaks



20g de beurre



1 ail ciselé



Poivre et sel



1 poêle

Préparation

1. Si besoin, décongeler les steaks 3H avant.
2. Ciseler l'ail. Réserver.
3. Mettre 20g de beurre dans une poêle, faire chauffer.
4. Faire cuire les steaks 2 min par face à feu vif.
5. Saupoudrer l'ail, un peu de sel.
6. Option : Rajouter du persil ciselé.
7. Servir chaud avec le légume de votre choix. (Haricots verts, PDT...)

* * * 04 octobre 2023 * * *