STEAK HACHé PURéE

Faites cuire le steak haché dans une poêle bien chaude 3 minutes de chaque côté. Préparez la purée : pommes de terre cuites écrasées avec du beurre, du lait chaud et de la muscade.

Infos

- **Temps de préparation**: 10 mins
- **Temps de cuisson**: 15 mins
- **Portions**: 4 personnes

Ingredients

- 4 steaks hachés (120g chacun)
- 800g de pommes de terre
- 20 cl de lait chaud
- 40g de beurre
- Muscade
- Huile, sel, poivre

Préparation

Etape 1
Faites cuire les pommes de terre à l'eau 20 min. Écrasez avec beurre, lait chaud et muscade.

Etape 2

Faites cuire les steaks 3 min par côté dans une poêle chaude. Servez sur la purée avec le jus.