

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.