

Steaks du campus

Pour 4 personnes.

600 g de bœuf haché, 4 œufs, 2 biscottes, 4 tranches de lard, sauce barbecue, un peu d'huile, sel et poivre, 4 carrés d'aluminium.

Malaxer dans une terrine le hachis de bœuf avec les œufs crus battus en omelette. Saler, poivrer. Ajouter les biscottes trempées dans du lait et pressées.

Former alors quatre steaks. Envelopper chacun d'eux d'une tranche de lard puis d'un carré d'aluminium préalablement huilé. Faire griller sur feux doux 15 mn. Servir accompagné de sauce barbecue.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.