

Steaks hachés ménagère

Préparation : 20 mn, cuisson : 25 mn.

Pour 4 personnes.

300 g de hachis de porc, 300 g de hachis de veau, 3 œufs, sel, poivre, de la muscade, 50 g de beurre, 2 gros oignons, 1 verre de porto, 1 dl de crème, 100 g de mie de pain trempée dans du lait, persil.

Assaisonner les hachis.

Y ajouter les jaunes d'œufs.

Incorporer la mie de pain et former les steaks.

Les poêler au beurre et ajouter les oignons émincés grossièrement.

Arroser de porto.

Lier avec la crème.

Dresser sur le plat de service garni de persil haché.

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.