

Hachis de bœuf

Avec deux steaks hachés et une boîte de champignons, vous pouvez obtenir un hachis de bœuf parfaitement égrainé !

Pour 4 personnes

- 1 Oignon
- 2 Echalotes
- 2 gousses d'ail
- 2 steaks hachés
- 1 boîte de champignons
- 1 boîte de tomates pelées
- Sel, poivre, thym
- 2 C à Café de fond de veau

La recette:

- Mixer 1 oignon, 2 échalotes et 2 gousses d'ail.
 - Dans une casserole faire revenir dans de l'huile d'olive puis ajouter les herbes mixées.
 - Mixer 2 steaks hachés et 1 boîte de champignons ensemble pour obtenir une sorte de chapelure.
 - Ajouter ce mélange aux herbes, remuer, saler, poivrer et mettre une petite branche de thym.
 - Ajouter une boîte de tomates pelées, passée au mixeur, ou des vrais si c'est la saison.
 - Pour finir mettre 2 c à c de fond de veau puis arroser avec un petit peu d'eau (juste un peu) Laisser mijoter une dizaine de minutes.
-

Ce hachis de bœuf peut servir à de nombreuses bases de plats, hachis Parmentier, sauce bolognaise ou légumes farcis...

