

Steaks Hachés Panés aux Corn Flakes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	500g
- FILET AMERICAIN	250g
- CRÈME FRAÎCHE	3-4 c à soupe
- CHAPELURE	2 c à soupe
- ORIGAN	
- PIMENT DE CAYENNE	
- FARINE	3 c à soupe
- OEUF(S)	2
- CORN FLAKES	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez les 2 viandes, la crème fraîche et la chapelure. Assaisonnez de piment de Cayenne, sel et poivre. Homogénéisez le tout.
- Formez des steaks en humidifiant vos mains.
- Fouettez les œufs dans une première assiette creuse.
- Concassez des corn flakes dans une seconde.
- Déposez la farine dans une troisième.
- Passez successivement les steaks hachés dans la farine, puis l'œuf et enfin les corn-flakes concassés. Réservez au frigo.
- Au moment de la cuisson, saisissez doucement les steaks panés dans du beurre chaud. Retournez-les régulièrement. Salez et poivrez encore un peu.