

## Steak Haché Mi-Pané



*Pour 2 personne(s)*  
*Temps de préparation: 20 minutes*

### Ingrédients:

- |                   |               |
|-------------------|---------------|
| - FILET AMERICAIN | 400g          |
| - GRUYERE RAPE    | 30g           |
| - PERSIL          | 1/2 c à soupe |
| - OEUF (S)        | 1             |
| - CHAPELURE       |               |
| - SEL             |               |
| - POIVRE          |               |

### Recette:

- Dans un plat creux, homogénéisez la viande avec le gruyère, le persil, sel et poivre.
- Formez des steaks (4-5) d'une épaisseur de 1.5 cm.
- Trempez une face de chaque steak dans l'oeuf battu puis dans la chapelure.
- Réservez au frigo (pour faire prendre la panure).
- Faites-les cuire doucement sur chaque face dans du beurre chaud.