

Les petits steaks panés ^{hachés}

500 g de viande de bœuf crue hachée; 50 g de margarine; 1 grosse poignée de mie de pain; un peu de lait; 1 gros oignon; 1 œuf; 1 poignée de persil et cerfeuil mélangés; un peu de chapelure; sel, poivre.

1. Hacher le plus finement possible l'oignon ainsi que les herbes. Faire tremper la mie de pain quelques minutes dans le lait, puis essorer bien dans vos mains. Dans un saladier, mélanger la viande hachée, les herbes, l'oignon, la mie de pain, le sel et le poivre. Avec la pâte former environ 8 petits steaks arrondis d'égale grandeur. Passer chacun dans de l'œuf battu en omelette, puis dans la chapelure.

2. Faire fondre la margarine en poêle et faire griller les steaks quelques minutes de chaque côté. Saupoudrer ces derniers de persil haché frais au dernier moment.