

Parmesanes *Veau haché*

Pour 6 personnes: 600 g de veau

haché; 2 poignées de mie de pain; 1 dl de lait; 200 g de parmesan râpé; 1 échalote; 2 œufs; 100 g de chapelure; 100 g de beurre; noix de muscade; sel et poivre du moulin.

Faites tremper la mie de pain dans le lait, écrasez-la et mélangez-la au veau haché. Incorporez aussi le parmesan.

Epluchez, puis hachez l'échalote, ajoutez-la à la préparation ainsi que les œufs entiers. Salez, poivrez et relevez d'un peu de muscade râpée. Travaillez bien le tout pour obtenir une masse homogène.

Formez six steaks, tassez-les bien et passez-les dans la chapelure. Faites-les cuire dans le beurre à feu doux, pendant 10 minutes de chaque côté. Accompagnez ces Parmesanes bien chaudes avec des pommes de terre nouvelles bien rissolées.