

Saucisse de Steak Haché farci au Cheddar

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 25 min / **Cuisson** : 4 à 5 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de steak haché
- 4 tranches de cheddar (fromage à hamburger)
 - Ketchup
- 1 cuil à café de beurre

Préparation :

Hachez votre viande ou l'achetez déjà haché.

Prendre 1 belle boulette de boeuf et la rouler entre les mains afin de l'allonger

Faire une entaille dans cette petite saucisse de steak haché avec la pointe d'un couteau

Déposez une tranche fromage à hamburger roulé sur elle-même et mettre un peu de ketchup

Replier les bords sur le fromage et rouler entre les mains pour bien fermer la boulette.

Recommencer jusqu'à épuisement du boeuf.

Pour ma part, je me suis servi de film alimentaire pour bien souder et former les petites saucisses.

Recettes de Celine

Faire cuire à la poêle avec un peu de beurre et de l'huile, en faisant attention que vos tronçons ne se défasse pas et surtout que le fromage ne coule pas trop.

Bon appétit à toutes & tous !!

ASTUCE

Pour ceux qui voudraient une viande un peu plus cuite, vous pouvez allumer votre four et les finir de cuire quelques minutes.