

Steak haché de poulet au cœur de fromage

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 6 à 7 min

Ingrédients pour 2 personnes :

400 g de viande hachée de poulet (6 à 8 aiguillettes)

2 cuil à soupe de fromage frais

100 g de fromage râpé

1 cuil à café d'ail semoule

Sel & poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélangez la viande hachée
avec le sel et le poivre.

Dans un second saladier, ajoutez le fromage frais,
le cheddar et l'ail hachée,
puis mélangez jusqu'à obtenir une préparation crémeuse.

Divisez la viande en 2 portions égales.

Étalez les portions de viande pour former des ronds plats

Déposez une cuillère de mélange au fromage sur 2 cercles
et recourez avec les cercles de viande restants.

Fermez les bords de la viande.

Faites cuire le tout à feu moyen à la poêle avec une noix de beurre à couvert

Accompagnez de frites ou autres

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!