

## Steaks hachés avec fruits à la moutarde et sauce cocktail



### Ingrédients

Pour 4 personnes

1 tranche de toast  
1/2 dl de lait  
1 oeuf  
1 oignon  
1 cc de beurre  
1 bouquet de persil plat  
100 g de fruits à la moutarde égouttés (Sandro Vanini, Mostarda di frutta)  
1/2 cc paprika fort  
50 g de Sbrinz râpé  
600 g de boeuf haché  
sel, poivre du moulin  
1 cs de beurre de cuisine

Sauce Cocktail:

1 tasse de yaourt nature  
100 g de Mayonnaise  
3 cs de Ketchup Heinz Tomate  
1 cs de moutarde Maille  
1 cc Lea & Perrins Worcestershiresauce  
sel, poivre du moulin

### Préparation

Hacher grossièrement le toast. Mélangez le lait et l'oeuf, mélangez avec le toast et laissez reposer pendant 10 minutes.

Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Hacher finement le persil et les fruits de moutarde.

Ajoutez l'oignon, le persil, les fruits de moutarde, le Paprika et le Sbrinz au toast trompé avec la viande hachée et mélangez bien le tout. Assaisonnez le mélange avec du sel et poivre. Divisez la viande hachée en 8 portions et façonnez-les en steaks plats.

Faites frire les steaks hachés dans le beurre de friture chaud pendant 5 - 6 minutes.

Pendant que les steaks hachés sont en train de frire, mélangez tous les ingrédients de la sauce Cocktail et assaisonnez avec du sel et du poivre.

Disposez les steaks sur des assiettes chaudes et servez avec la sauce cocktail maison.

Les pommes de terre au romarin s'y prêtent bien.



Haecky Import AG