

Viandes, poissons et oeufs

Steak haché au chorizo


15 min 15 min

TEMPS TOTAL PRÉPARATION

0

CUISSON

0

REPOS

291

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les steaks au chorizo

400 g **Boeuf haché**
60 g **Chorizo**
16 g **Biscuit(s) salé(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des steaks au chorizo

- 1 Inciser la peau du chorizo avec un couteau d'office. Le tailler en fines tranches dans la longueur puis en très petits dés à l'aide d'un couteau éminceur. Réserver dans un saladier.
- 2 Mettre les gants et écraser les biscuits salés dans la paume de la main. Les ajouter au chorizo.
- 3 Ajouter la viande hachée, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger à la main.
- 4 Placer un emporte pièce sur une assiette recouverte de papier sulfurisé et confectionner des steaks. Réserver au réfrigérateur.