

HACHE GOURMAND DE BŒUF AUX HERBES

Pour 6 personnes



Préparation : 20 min

Cuisson : 10 minutes



800 gr de bœuf haché – 1 bouquet de persil – 1 bouquet de cerfeuil – 1 bouquet de ciboulette – 2 échalotes – 3 cuil. à soupe d'huile d'olive – Sel – Poivre – 2 œufs – 50 gr de chapelure



- Equeutez le persil et le cerfeuil. Hachez finement toutes les herbes.
- Préchauffez le four à 180°C (Th.6). Dans un saladier, mélangez le bœuf haché avec les herbes, l'huile d'olive, les échalotes, les œufs et la chapelure.
- Salez et poivrez, goûtez et rectifiez si nécessaire. Répartissez le tout dans 6 moules à tartelettes antiadhésifs. Enfournez pendant 10 minutes.
- A la sortie du four, décorez d'herbes. Servez ce haché gourmand chaud, accompagné d'une salade de pommes de terre sautées.