Steak haché grillé, farci au Charcoal et poêlée de poivrons

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **30 min.**
Cuisson : **15 min.**

Ingrédients

- 400 g de Charcoal Log
- 500 g de viande hachée
- 30 g de moutarde
- 4 cornichons au vinaigre
- 100 g de flocons d’avoine
- 1/2 oignon
- 2 gousses d’ail
- 2 œufs
- Une pincée de sel et de poivre
- Un peu de persil haché
- 100 g de farine
- 3 poivrons

Étapes de la préparation

1. Mélangez la viande hachée avec les cornichons, les oignons et l’ail coupés en petits morceaux.
2. Ajoutez les œufs mélangez le tout avec les flocons d’avoine et le persil. Assaisonnez avec du sel et du poivre.
3. Formez des boulettes ovales en fourrant leur centre de fromage Charcoal.
4. Aplatissez les boulettes pour former des steaks et enrobez-les de farine sur tous les côtés
5. Saisissez-les sur le grill à feu vif.
6. Réduisez ensuite la température et laissez cuire environ 10 minutes.
7. Lavez les poivrons, coupez-les en tranches, afin de les griller sur les deux côtés. Assaisonnez la poêlée de poivrons.
8. Dressez le tout sur une assiette.

? **Astuce :** pour une version végétarienne, utilisez du couscous à la place de la viande.