Pain de campagne, galettes de viande et Fourme d'Ambert AOP La Réserve des Crémiers

Informations

Personnes : **4**

Ingrédients

- 200 g de Fourme d’Ambert AOP La Réserve des Crémiers
- 8 tranches de pain de campagne
- 800 g de viande hachée fraîche
- 1 poivron
- 1 oignon
- 8 gousses d’ail
- 8 cuillères à soupe de flocons d’avoine
- 4 œufs
- 4 cuillères à soupe de farine
- 4 cuillères à café de moutarde
- Poudre de paprika
- Sel, poivre
- Muscade
- Thym
- Quelques feuilles de salade
- Fromage blanc aux herbes pour l’accompagnement

Étapes de la préparation

1. Hachez le poivron, l’oignon et l’ail.
2. Dans un saladier, ajoutez le poivron, l’oignon et l’ail hachés avec la Fourme d’Ambert AOP et la viande hachée.
3. Ajoutez les flocons d’avoine, les œufs, la farine, le poivron, l’oignon, l’ail, le sel, le poivre, la noix de muscade, le thym et la moutarde et mélangez le tout.
4. Formez des boulettes de viande.
5. Faites-les frire dans une poêle à température moyenne jusqu’à ce qu’elles soient bien dorées.
6. Déposez les galettes de viande accompagnées de feuilles de laitue sur les tranches de pain de campagne.

? **Astuce :** Placez un bol de fromage blanc aux herbes pour saucer.