STEAK HACHE & LEGUMES RISSOLES

Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 2 steaks hachés (environ 125 g chacun)
- 4 pommes de terre moyennes
- 4 carottes
- 1 oignon
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 10 g de beurre
- Sel, poivre
- Persil frais (facultatif)

Préparation :

1. Éplucher les pommes de terre et les carottes, puis les couper en petits cubes. Émincer l'oignon.
2. Faire chauffer l'huile d'olive dans une grande poêle. Ajouter l'oignon, les carottes et les pommes de terre.
3. Cuire à feu moyen pendant environ 20–25 minutes, en remuant régulièrement. Saler, poivrer. En fin de cuisson, ajouter une noisette de beurre pour les faire dorer.
4. Pendant ce temps, cuire les steaks hachés dans une autre poêle, selon la cuisson souhaitée (environ 2–3 minutes par face). Saler, poivrer.
5. Servir bien chaud avec un peu de persil ciselé sur les légumes si souhaité.