

## Steak haché à l'italienne



Budget :



### Ingrédients pour 10 Couverts

| Réf.   | Libellé  | Quantité      |
|--------|--|---------------|
| 20674  | Haché façon bouchère VBF<br>15% MG 125 g                   | 1,25 Kilo     |
| 30433  | Poêlée ratatouille enrobée<br>2,5 kg PassionFroid          | 1,5 Kilo      |
| 12471  | Tranches de mozzarella<br>Ø70mm 21% MG 500 g<br>Maestrella | 130<br>Gramme |
| 38771  | Potato toast 100 g McCain<br>Menu Signatures               | 1 Kilo        |
| 244549 | Basilic coupé CE2 500 g Bon-<br>et-Engagé                  | 100<br>Gramme |
|        | Sel  |               |
|        | Poivre   |               |

### Recette

1. Sans décongélation, cuire la poêlée ratatouille dans une plaque gastro, au four à chaleur sèche à 200°C pendant 20 minutes
2. Remonter en température les potato toasts au four à chaleur sèche à 200°C sur plaque à pâtisserie pendant 15 minutes. Réserver
3. Cicatriser les steaks hachés en poêle ou en sauteuse, sans sel et sans matière grasse, en aller/retour (le coeur doit être bleu)
4. Une fois détendue, assaisonner la poêlée ratatouille de basilic
5. Passer au montage : directement sur la plaque gastro, déposer les steaks hachés sur les potato toasts. Loger ensuite de la poêlée de légumes et une tranche de mozzarella
6. Terminer la cuisson au four à 200°C pendant 5 à 6 minutes
7. Servir avec une salade composée