

## Steaks hachés sauce moutarde et sa purée de pommes de terre



### Ingrédients (pour 20 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
3.5 litres	Eau froide	~
0.7	Purée de pomme de terre complète au goût de beurre en sac 5 kg MOUSLINE	0043461
20 PCE	Steaks hachés 15% de matière grasse surgelés	~
1.5	Tomates cerises	~
0.075	Moutarde	~
0.5	Crème liquide	~
0.08	Ciboulette	~
0.075	Huile	~

### Étapes de préparation

- 1 Si vous préférez une consistance souple, utilisez 4 litres d'eau pour 700 g de flocons.
- 2 Dans un grand récipient, versez l'eau froide.
- 3 Saupoudrez les flocons de purée en pluie tout en remuant délicatement avec un fouet.
- 4 Laissez reposer pendant 5 minutes, puis mélangez à nouveau.
- 5 Assaisonnez selon votre goût.
- 6 Coupez les tomates en quartiers et ciselez la ciboulette.
- 7 Dans une poêle, faites cuire les steaks hachés pendant environ 6 minutes.

- 8 Ajoutez la moutarde, les tomates et la crème, puis laissez cuire l'ensemble pendant 2 minutes supplémentaires.
- 9 Saupoudrez de ciboulette fraîche ciselée pour la garniture.
- 10 Dans chaque assiette, disposez un steak haché nappé de sauce moutarde aux tomates cerises, accompagné d'une généreuse portion de purée de pommes de terre en forme de volcan.

## Astuce du chef

Pour donner une saveur supplémentaire à votre recette, munissez-vous de deux oignons. Epluchez-les et émincez-les finement. Dans une grande poêle, faites chauffer 30ml d'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les oignons émincés et faites-les revenir pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides et légèrement dorés.