

Polpettes à la mozzarella et aux tomates

Les ingrédients pour 6 personnes :

700-800 g de steak haché
1 boule de mozzarella coupée en 6 tranches
2 grosses tomates coupées en rondelles
1/2 tranche de pain blanc sans la croûte
3 c à s de lait
1 oeuf battu
50 g de chapelure sèche
1 c à s d'origan frais haché
Huile d'olive
12 anchois à l'huile d'olive
Sel t poivre du moulin

Chauffer le lait et le verser sur la mie de pain. Bien mélanger et laisser refroidir.

Malaxer cette préparation avec la viande hachée, et l'oeuf. Saler et poivrer et former 6 steak.

Mettre la chapelure dans une assiette et en enrober les steaks.

Dans une poêle chauffer l'huile et faire dorer la viande 2 mn de chaque côté. Poser les steaks sur une plaque à four.

Sur chaque steak mettre une rondelle de tomate. Saupoudrer d'origan, saler et poivrer. Ajouter une tranche de mozzarella sur le dessus et décorer de 2 anchois disposées en croix.

Faire cuire les polpettes 10 mn environ à four préchauffé à 200° (à adapter suivant le four) jusqu'à ce que la mozzarella soit fondue.

Servir avec une salade de mesclun ou autre.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>