Salisbury Steak

Pays : Angleterre

Ingrédients :

- 700 g de bœuf haché (selon vos goûts)
- ½ tasse de chapelure
- 15 ml de sauce tomate (ketchup ou autre)
- 10 ml de moutarde
- 15 ml de sauce Worcestershire
- 1 cube de bouillon de bœuf émietté
- 15 ml de beurre
- 15 ml d'huile d'olive
- Sel et poivre

Pour la sauce :

- 1 oignon entier tranché finement
- 250 ml de bouillon de bœuf
- 15 ml de sauce tomate
- 15 ml de sauce Worcestershire

Recette :

- Mélangez tous les ingrédients (sauf le beurre et l'huile).
- Formez 4 ou 6 galettes comme des steaks hachés.
- Faire frire dans l'huile jusqu'à la bonne cuisson.

Pour la sauce :

- Faire frire le beurre dans la poêle à température moyenne et ajouter les oignons. Faire frire jusqu'à qu'ils soient tendres et dorés. Ajoutez ensuite le bouillon de bœuf. Assaisonnez selon votre goût puis ajouter les galettes de viande confectionnées auparavant. Laissez cuire selon votre convenance.