

CROMESQUIS DE BŒUF

POUR 4 PERSONNES

- 20g d'emmental
- 200g de steak haché
- 20g de biscotte ou de chapelure
- 2 blancs d'œuf
- Sel et poivre



Couper le fromage en 8 petits dés de même taille.

Saler et poivrer le bœuf et le diviser en 8 parts égales. Façonner des boulettes et les aplatir.

Disposer un dé de fromage au centre de chacune et les refermer en prenant soin de bien enfermer le fromage dans la viande.

Mixer les biscottes en poudre et fouetter les blancs d'œuf légèrement sans les monter en neige.

Passer successivement les boulettes dans le blanc d'œuf et la chapelure. Mettre au frais pendant 1 heure.

Préchauffer le four à 200°.

Enfourner les boulettes 12 à 15 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées.