

Boulette de boeuf décadente au fromage Migneron de Charlevoix, salade de bébé épinards- Version Atelier Virtuel

Recette pour 2 personnes

Description

Une boulette savoureuse pour vos soirées hamburger à la maison.

L'astuce du chef

Évitez de trop mélanger la préparation afin d'obtenir des boulettes plus moelleuses.

Ingrédients

Boulette de boeuf

- 250 Gr Boeuf haché
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 50 Gr Fromage migneron de charlevoix
- 1 Cuil. à thé Mélange d'épices montreal
- 1 Cuil. à soupe Brandy
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- 80 Gr Bébés épinards

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Prévoir avant le cours vidéo

Ingrédients

Lavez l'oignon vert.

Préparez les ingrédients.

Matériels

1 planche à découper, 1 couteau d'office (petit), 1 grand couteau (chef).

1 cul-de-poule

1 râpe à fromage

Linges propres

1 spatule

1 poêle

Préparation avec le chef

Taillez finement l'oignon vert.

Râpez le fromage.

Boulette de boeuf

Dans un bol, mélangez tous les ingrédients pendant 1 minute. Une fois le tout bien homogène, séparez la masse en 2.

Façonnez en boulettes prêtes pour la cuisson.

Faites saisir les boulettes à la poêle et finissez la cuisson au four 8-10 minutes.

Bon appétit!