

Les tartines de Gianina

Préparation 20 mn

Cuisson 5–7 mn

Les ingrédients pour 6 personnes :

600 g de steak haché

1 baguette

2 oeufs

10 cl de lait

1 gros oignon

1/2 bouquet de persil plat

1 c à c de coriandre moulue

Beurre et huile

Dans un saladier mélanger la viande hachée avec le persil ciselé, l'oignon haché, la coriandre moulue, du sel et du poivre.

Couper la baguette en 3 puis chaque morceau en 2 dans l'épaisseur.

Battre le lait avec les oeufs dans une assiette creuse, saler légèrement.

Tremper les tartines dans le mélange oeufs–lait et les faire dorer à la poêle comme du pain perdu dans un mélange beurre–huile.

Répartir la viande sur les tartines en formant des dômes légèrement aplatis.

Mettre les tartines dans un plat allant au four et enfourner 5–7 mn à 210°.

Servir immédiatement accompagné d'une salade verte.

Décorer de lamelles d'oignons rouges et de persil, ainsi que de quelques tomates cerises.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>