



TEMPS DE PRÉPARATION : 10 min - **TEMPS DE CUISSON** : 5 min



INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 1 laitue
- 1,3 baguette de pain
- 4 petits steaks hachés de veau
- 4 tomates
- 8 g de beurre
- ketchup
- sel, poivre
- pommes de terre potatoes

1. Effeuillez, lavez et essorez la laitue.
2. Lavez, retirez le pédoncule des tomates et les tranchez finement.
3. Cuire le steak haché de veau dans la matière grasse et l'assaisonner.
4. Couper la baguette.
5. Réaliser son américain avec la sauce, le steak haché de veau, les feuilles de laitue et les tomates.
6. Accompagner avec des "potatoes".

Scannez
le QR Code pour
voir la vidéo
"laitue"

