

Croquettes de Boeuf

Pour 6 personnes

Préparation : 15 min - Cuisson : 8 min

Ingrédients :

- 250g de pain de mie
- 1 verre de lait
- 400g de bœuf haché
- 1 œuf
- 1cc de farine
- 1cc de thym émiété
- 2cs d'huile d'olive
- Poivre



Ustensiles spécifiques : une poêle et un verre!

Réalisation :

- Faire tremper le pain de mie dans le lait.
- Mélanger la mie de pain, la viande, l'œuf, la farine et le thym.
- Poivrer et former des boulettes de la taille d'une grosse noix,
- Dans une poêle, faire chauffer l'huile et faire jeter les boulettes de viande à rissoler 8 min.

Bon appétit!!!