Recette cookeo : steaks hachés au Roquefort



Ingrédients pour 4 personnes

4 steaks hachés

Huile d’olive

1 verre de lait

200 g de crème fraîche

100 g de Roquefort

Poivre

Préparation de ces steaks hachés

« mode dorer »

Versez le verre de lait dans la cuve , ajoutez le Roquefort pour le faire fondre.

Ajoutez la crème fraîche et mélangez .Poivrez.

Une fois la sauce roquefort préparée , réservez la .

Eteignez votre appareil puis enlevez la cuve pour la laver. Remettre la cuve une fois lavée.

Revenez en « **mode dorer** ». Versez l'huile d'olive dans la cuve. Déposez les steaks hachés dans la cuve quand le préchauffage est terminé.

En fin de cuisson des steaks faites réchauffer la sauce Roquefort.

Placez les steakS dans les assiettes puis versez la sauce roquefort sur les steaks . **Servez chaud.**