

Steaks hachés pdt aubergine plancha



Steaks hachés pommes de terre aubergine plancha

Ingrédients pour 2 personnes

3 steaks hachés

1 aubergine

500 g de pommes de terre

3 gousses d'ail

Quelques feuilles de persil

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Huile pour la plancha

Sel

Poivre

Curry éventuellement

Ingrédients pour 4 personnes

4 à 6 steaks hachés

2 aubergines

6 gousses d'ail

800 g à 1kg de pommes de terre

Quelques feuilles de persil

4 cuillères à soupe d'huile d'olive

Huile pour la plancha

Sel

Poivre

Préparation

Coupez l'aubergine et les pommes de terre en morceaux en morceaux et faites-les cuire au robot cuiseur ou dans un faitout.

Lavez le persil.

Passez le persil et les gousses d'ail au hachoir. Ajoutez les cuillères à soupe d'huile d'olive et mélangez.

Huilez et faites chauffer votre plancha.

Quand la plancha est chaude faites cuire les morceaux les morceaux d'aubergines et de pommes de terre.

Ajoutez le mélange ail /persil

Au bout de 5 mn de cuisson ajoutez les steaks sur la plancha

En fonction de la cuisson souhaitez :

- Saignant 1 mn sur chaque face
- A point 2 mn
- Cuit 3 mn

-