

FARCE



Préparation : 5 min - **Repos :** - - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 300 g de steak haché - 250 g de chair à saucisse aux herbes - 50 g de mie de pain - 8 c.s. de lait - 1 oignon - 2 gousses d'ail dégermées - ½ bouquet de persil plat - paprika - sel, poivre 5 baies

1. Mettez la mie de pain à tremper dans le lait. Installez la cuve transparente avec le couteau métal. Épluchez l'oignon, coupez-le en quatre, puis mettez-le dans la cuve avec le persil lavé et les gousses d'ail. Lancez le programme ROBOT pour 15 secondes environ.
2. Ajoutez la viande, la chair à saucisse, la mie de pain bien essorée et la moitié de la chair des tomates sans les pépins. Assaisonnez de paprika, de sel et de poivre et relancez le programme ROBOT pour 20 secondes environ.

Cook Expert ■