



## Steak Allemand

Alman Bifteği



½ kg. De bœuf haché sans graisse  
1 blanc d'œuf  
1 petites tranches de pain rassis  
1,5 cuillère à thé de sel  
½ cuillère à café de poivre noir  
Pour la surface ;  
1 tasse de pain en miettes  
½ tasse de farine  
1 jaune d'œuf  
1 œuf  
Pour frire;  
1,5 tasses d'huile

- # Coupez et sortez les côtés des pain en miettes, puis prenez dans un bol de pétrissage. Rajoutez du blanc d'œuf et du sel. Pétrissez avec les bouts de doigt jusqu'à qu'il devient comme de la pâte.
- # Rajoutez la viande et du poivron noir. Rassemblez la pâte molle en pétrissant, puis pétrissez pendant 5 minutes.
- # Enveloppez le mélange dans du papier stretch puis placez au réfrigérateur. Laissez reposer pendant ½ heure.
- # A la fin du temps, prenez des morceaux de la taille de deux noix, faites des keftas ovales et et plates.
- # Trempez les keftas dans la farine, puis dans l'œuf entier et dans le jaune d'œuf. Trempez dans enfin dans la chapelure.
- # Mettez de l'huile dans une poêle, faites chauffer dans l'huile, quand vous mettez les keftas, réglez le feu à moyenne température.
- # Quand les keftas grilles des deux surfaces, sortez sur une serviette pour prendre l'huile en trop.
- # Servez avec une garniture de votre choix.

N-B; Si vous utilisez de la viande avec la graisse, le steak sera mou.