

## Envie de bœuf ?

### Brochettes de steaks hachés Natura-Beef et ratatouille



Cette recette est moins compliquée que le suggère son nom ! Les steaks hachés peuvent évidemment être servis de diverses manières : sous forme de hamburger dans un petit pain pour les plus jeunes, ou accompagnés de ratatouille pour les grands.



(Photo : ninamattli.ch)

#### Ingrédients pour 4 personnes

- 400 g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- ½ bouquet de persil
- 1 œuf
- 1 cs de chapelure
- Épices pour viande
- 1 cs de beurre à rôtir

#### Pour la ratatouille

- 1 aubergine
- 1 courgette (si possible avec un diamètre de 7 cm)
- 2 grandes tomates charnues
- Sel et poivre
- 200 g de mozzarella
- 3 cs d'huile d'olive

#### Préparation

Hacher finement l'oignon, l'ail et le persil, verser sur la viande hachée. Ajouter l'œuf et la chapelure, bien épicer et bien mélanger le tout.

Former 4 steaks hachés, les faire rôtir dans du beurre à rôtir chaud environ 3 minutes de chaque côté, sortir de la poêle et réserver au chaud.

Couper l'aubergine, la courgette et les tomates en 8 rondelles, saler et poivrer. Couper également la mozzarella en 8 tranches.

Griller brièvement les tranches d'aubergine et de courgette sur les deux côtés dans de l'huile d'olive chaude.

Empiler une tranche d'aubergine, de courgette, de tomate et de mozzarella, poser le steak haché par-dessus. Continuer avec une tranche d'aubergine, de courgette et de tomate, en finissant avec une tranche de mozzarella. Fixer avec une pique en bois.

Placer dans un plat à gratin beurré et gratiner environ 10 minutes dans le four préchauffé à 200° C.

Servir avec du riz blanc, de la salade verte ou un petit pain, tout simplement.

Source photo et recette: Kathrins Natura-Beef Fleischküche.