

**Temps de cuisson :** 12 minutes

**Temps de préparation :**

**Degré de difficulté :** Facile

**Portion :**



## Pâtés de bœuf à l'italienne

### Ingrédients :

- 1 œuf
- 1/4 tasse de chapelure
- 2 gousses d'ail hachées
- 2 c. à table d'eau
- 2 c. à thé de mélange de fines herbes à l'italienne
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/2 c. à thé de poivre
- 1 livre de boeuf hachée
- 1 c. à thé d'huile
- 2 tomates hachées
- 1/2 poivron haché
- 1 petit oignon haché
- 1/4 tasse de persil frais haché
- 1/2 tasse mozzarella râpé

### Marche à suivre :

1. Dans un bol, à l'aide d'une fourchette, mélanger l'oeuf, la chapelure, l'ail, l'eau, le mélange de fines herbes et la moitié du sel et du poivre.
2. Ajouter le boeuf haché et mélanger. Avec les mains mouillées, façonner la préparation en quatre pâtés de 1/2 pouce d'épaisseur.
3. Dans un poêlon allant au four, chauffer l'huile à feu moyen-vif. Ajouter les pâtés de boeuf et cuire pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Retourner et poursuivre la cuisson 2 minutes.
4. Entre temps, dans un autre bol, mélanger les tomates, les poivrons, l'oignon, le persil et le reste du sel et du poivre. À l'aide d'une cuillère, étendre le mélange sur les pâtés de boeuf et ajouter le mozz.
5. Cuire sous le gril préchauffé pendant 4 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.