

Succursale, NPA, lieu, prod

-  Succursales
- [Heures d'ouverture, Address](#)
-  Liste d'achats
- [Afficher la liste](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

M
[Connexion](#)



• **M**
[Gérer le Migros Account](#)

•  [Déconnexion](#)

- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Menu

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Fondue & Raclette

Fondue & Raclette
[Rien ne rend l'automne plus agréable qu'une bonne raclette ou une fondue onctueuse.](#)
Hits du tabac
[Hits du tabac](#)
[Chez Denner, vous trouvez un grand choix de tabacs.](#)

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Engagement IP-SUISSE

Engagement IP-SUISSE
[Le temps où l'on ne trouvait que le meilleur marché chez les discounters est révolu.](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Rapport sur le développement durable](#)
[Le rapport sur le développement durable 2023 est disponible.](#)

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Publicité actuelle

[Publicité actuelle](#)
[Rapportes-en plus à la maison](#)
[Entreprise](#)
[Entreprise](#)
[Le troisième détaillant alimentaire de Suisse en un coup d'œil.](#)

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Recettes de NOAH Bachofen](#)

[Lasagnes véganes](#)

[Mots croisés](#)

[Mots croisés](#)

[Gagnez des cartes cadeaux Denner d'une valeur de 1000.- francs.](#)



- [Home](#)
- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Shop des vins](#)
- [Durabilité](#)
- [Denner](#)
- [Services](#)

Assortiment

- [Aperçu](#)
- [Fondue & Raclette](#)
- [Fruits & Légumes](#)
- [Produits IP-SUISSE](#)
- [Vins et champagnes](#)
- [Spiritueux](#)
- [Cigares](#)
- [Hits du tabac](#)

- [Exigences de qualité](#)
- [Les résultats le prouvent](#)
- [Labels](#)
- [Provisions domestiques](#)
- [Denner Guide des vins](#)

Durabilité

- [Tout pour l'avenir](#)
- [Engagement IP-SUISSE](#)

- [Rapport sur le développement durable](#)
- [Goodbag](#)
- [Too Good To Go](#)

Denner

- [Indépendant grâce à Denner](#)
- [Jobs chez Denner](#)

- [Publicité actuelle](#)
- [Entreprise](#)
- [Denner recherche de nouveaux sites](#)

Services

- [Service à la clientèle Denner](#)
- [Newsletter](#)
- [Recettes de NOAH Bachofen](#)

- [Abonner l'Hebdo Denner](#)
- [Appli Denner](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Mots croisés](#)
- [Cartes cadeaux](#)
- [Médias](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Denner WhatsApp](#)
- [Déclaration de protection des données](#)

-  [Succursales](#)
[Heures d'ouverture, Address](#)
-  [Liste d'achats](#)
[Afficher la liste](#)

Fr

1. [Services](#)
2. [2021](#)
3. [Steaks hachés à une sauce crème aux champignons](#)

2 14.09.2021

Steaks hachés à une sauce crème aux champignons

Plat principal + Recettes Déjeuner Apéritif & entrée Dessert Végane Gril Bon et avantageux



Voici une bonne vieille recette: les steaks hachés sont faciles à préparer et appréciés par toute la famille. Nous les servons avec une sauce crème aux champignons et du riz.

Les steaks hachés existent sous de nombreuses formes et on les trouve dans le monde entier sous différents noms. Chez Denner, ils sont aujourd'hui servis avec une délicieuse sauce crème aux champignons.

Le saviez-vous? Le champignon de Paris, l'un des champignons les plus appréciés en Suisse, pousse également à l'état sauvage. Toutefois, ces champignons sont principalement cultivés dans des champignonnières et sont donc disponibles toute l'année. Avant la préparation, il suffit de nettoyer les champignons avec les doigts ou avec un pinceau. Si on les lave à l'eau, ils absorbent le liquide et perdent leur saveur.

Ingrédients pour 4 personnes

Steaks hachés

- 700 à 800 g de viande de bœuf hachée
- 1 oignon moyen, finement haché
- 1 gousse d'ail, pressée
- Un peu d'huile neutre, par ex. huile de tournesol
- 1 œuf
- 6 cs de panure
- 1 grosse poignée de persil, finement haché
- 1¼ cc de sel
- Un peu de poivre et de paprika en poudre
- 2 cs d'huile à frire neutre, par ex. huile de tournesol

Sauce

- 400 g de champignons bruns, coupés en quatre
- 10 g de beurre
- 2 cs de farine
- 3 dl de vin blanc
- 2 dl d'eau
- ½ cube de bouillon de légumes
- 3½ dl de demi-crème
- Sel, poivre, paprika et oignon en poudre
- 3 cc de persil, finement haché
- facultatif: 1½ cc de maïzena, délayée dans 4 cc d'eau froide

Préparation

Steaks hachés

1. Retirez la viande hachée du réfrigérateur environ 45 minutes avant la préparation et déposez-la dans une jatte.
2. Blondissez les oignons dans un peu d'huile neutre (par ex. huile de tournesol) pendant 1 minute environ, puis ajoutez l'ail pressé et continuez de cuire jusqu'à ce que les morceaux d'oignon soient translucides. Ajoutez-les à la viande hachée avec l'œuf, la panure, le persil, le sel, le poivre et le paprika en poudre; mélangez bien le tout à la main pendant 3 minutes environ. Formez 8 galettes de taille égale.
3. Préchauffez le four à 70 degrés en mode chaleur inférieure et supérieure.

Sauce

1. Saisissez les steaks hachés dans une poêle avec 2 cs d'huile neutre de chaque côté pendant 4 à 6 minutes, puis réservez-les au four.
2. Fondez le beurre dans la même poêle, faites revenir les champignons pendant une minute, saupoudrez-les de farine, cuisez-les pendant 30 secondes en les retournant, déglacez avec le vin blanc et réduisez le liquide de moitié.
3. Ajoutez l'eau et le bouillon et laissez mijoter à feu doux pendant 10 minutes.
4. Ajoutez la demi-crème et les épices et laissez mijoter pendant 10 minutes supplémentaires. Si la consistance n'est pas assez épaisse à la fin, incorporez le mélange de maïzena et d'eau et laissez mijoter pendant 3 à 5 minutes jusqu'à l'obtention de la consistance souhaitée. Servez les steaks hachés avec la sauce crème aux champignons et du riz ou de la purée de pommes de terre.

Temps de préparation: environ 1 heure et 10 minutes

Vin conseillé

Le Muzot Réserve Cuvée Rouge du Valais AOC

Robe rouge vigoureux aux reflets tuiés. Nez intense de baies et de fruits mûrs, avec de délicates notes d'épices. Bouche pleine aux tanins ronds et moelleux. Finale merveilleusement persistante.

[Voir dans le weinshop](#)



[Télécharger le PDF](#)

Filter
Plat principal

Contributions semblables

Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)

Plat principal | 26.11.2024

[Saumon avec fromage frais aux fines herbes sur risotto au citron](#)

Plat principal | 18.11.2024

[Pljeskavica avec sauce ajvar](#)

Dernières contributions



Apéritif & entrée | 24.12.2024

[Étoile feuilletée à effeuiller au jambon et au fromage frais](#)



Plat principal | 17.12.2024

[Wellington de courge avec farce aux champignons](#)



Apéritif & entrée | 10.12.2024

[Vin chaud blanc aux pommes](#)

Newsletter

Soyez toujours au courant grâce à la newsletter de Denner. Abonnez-vous maintenant!

Liste d'achats

Créez votre propre liste d'achats et partagez-la avec vos amis.

[Liste d'achats](#) Créer une nouvelle liste d'achats

Succursales près de chez vous



Rechercher

Achats

- [Actions](#)
- [Assortiment](#)
- [Vins](#)
- [Liste d'achats](#)
- [Alarme pour actions](#)
- [Newsletter](#)
- [Knaller des Monats](#)

Aide et contact

- [Service à la clientèle](#)
- [Formulaire de contact](#)

Succursales

- [Nos succursales](#)

Informations juridiques

- [Déclaration de protection des données](#)
- [Précisions d'ordre juridique](#)
- [Impressum](#)

Jeu-concours

- [Mots croisés](#)
- [Sudoku](#)

Entreprise

- [À propos de Denner](#)
- [Durabilité](#)
- [Media](#)

Appli Denner



Médias sociaux

Facebook facebook.com/denner.ch
Instagram instagram.com/denner_schweiz
YouTube youtube.com/DennerRomandie
LinkedIn linkedin.com/company/denner-ag
tiktok www.tiktok.com/@denner_ch

- [De](#)
- [Fr](#)
- [It](#)

