

Galettes de boeuf à la provençale

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 20 mn

Avec cette recette, nous avons voulu mettre à l'honneur les bons repas pris en famille ou entre amis....les bons plats du terroir!

Ingrédients

- 800 g de boeuf - haché
- 3 oeufs
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 50 g de chapelure
- 50 g de farine
- 150 g de champignons de paris
- 1 boîte de tomates pelées
- 3 échalotes
- huile d'olive
- beurre
- 100 g d'olives dénoyautées
- 2 cuillères à café d'origan
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Prenez un plat creux. Mélangez le boeuf haché, le sel, le poivre, la moutarde et 1 cuillère à café d'origan. Battez deux oeufs en omelette et incorporez-les au hachis.
- 2 Battez le dernier oeuf en omelette.
- 3 Formez des boulettes avec le hachis ainsi obtenu, puis aplatissez-les en forme de galettes. Passez-les dans la farine puis dans l'oeuf enfin dans la chapelure.
- 4 Faites cuire les galettes dans une poêle avec un filet d'huile et un morceau de beurre en les retournant de temps en temps. Elles doivent être bien dorées.
- 5 Pendant ce temps, préparez votre sauce.
- 6 Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle. Ajoutez-y les échalotes pelées, lavées et hachées. Laissez-les revenir quelques minutes. Ajoutez les tomates pelées et grossièrement hachées. Laissez cuire 10 minutes sur feu doux.
- 7 Ajoutez-y 1 cuillère à café d'origan, les champignons égouttés et les olives. Rectifiez l'assaisonnement.
- 8 Dressez les galettes sur un plat de service et nappez-les de sauce. Si vous servez à l'assiette, accompagnez-les d'un riz créole. Bon appétit!

Proposé par

**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

