

Steak de pâtes au jambon



Plat **Facile**

Pour : 3 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson : 10 mn

Avec un reste de pâtes, on peut faire le bonheur des enfants. Un plat d'une grande simplicité. Les enfants peuvent "mettre la main à la pâte" pour le réaliser.

Ingrédients

- 200 g de pâte cuites
- 2 tranches de jambon
- 2 oeufs entiers
- sel
- poivre
- persil à volonté
- 2 cs d'huile

Préparation

- 1 Mixez vos pâtes.
- 2 Ajoutez ensuite le jambon en morceaux et les oeufs. Mixez.
- 3 Puis incorporez le persil, le sel et le poivre.
- 4 Façonnez vos steaks avec un empreinte.
- 5 Dans une poêle avec une huile chaude, faites dorer vos steaks.
- 6 Servez avec une salade et du ketchup.

Proposé par



parfumdebrimbelle

La Vie est un long fleuve.

J' Aimer le partage.

La Beauté de que nous offre Dame Nature.

En un seul mot... j'aime la Vie.

<http://parfumdebrimbelle.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

