

# Filet américain

## Ingrédients pour 4 personnes :

600g boeuf hâché

Mayonnaise en pot ou faite maison

2 c à s de câpres

Quelques gouttes de sauce

Worcestershire (selon les goûts)

Cornichons et petits oignons.

Sel et poivre du moulin



## Préparation

Mettre le boeuf haché dans un plat. Ajouter quelques cuillères à soupe de mayonnaise. Mélanger. Ajouter la sauce worcestershire, le sel, le poivre et les câpres (mélanger). Goûter et vérifier l'assaisonnement.

Former 4 boules de ce mélange et les disposer sur 4 assiettes. Et décorer ces boules de cornichons et de petits oignons.

Servir le filet américain avec des frites et de la salade.