 **Saphirs à la viande hachée**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/10/saphirs-a-la-viande-hachee-p1050612.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 1 gros oignon**  
**- 300 g de** [**bœuf haché**](https://recettes.de/boeuf-hache)  
**- 150 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
**- 3 œufs**  
**- 150 g de lait ½ écrémé**  
**4 càs d'huile d'olive (1+3)  
- 100 g de comté râpé**  
**- sel & poivre du moulin  
- ciboulette**  
**- 12 billes de** [**mozzarella**](https://recettes.de/mozzarella) **de bufflonne**

**Empreintes saphir ou 1 moule à cake beurré** **Préchauffage du four à 180°C** http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg

 Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les oignons dans une cuillerée d'huile.  
Ajouter la viande hachée et laisser revenir en écrasant les grains à la cuillère, jusqu'à ce que le jus de cuisson soit évaporé. Réserver.  
Mélanger la farine et la levure.  
Faire un puits et y verser les œufs, le lait 3 cuillerées d'huile.  
Bien mélanger au fouet pour obtenir une pâte homogène.  
Incorporer la viande, un grosse cuillerée à soupe de ciboulette hachée, le fromage râpé, du sel et du poivre. Bien mélanger.  
Mettre une cuillerée de pâte dans chaque empreinte.  
Poser une bille de mozzarella et couvrir avec de la pâte.  
Enfourner pour 25 minutes environ pour les empreintes saphirs ou 45 minutes pour un moule à cake.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.  
Servir tiède avec une salade verte.