**Steaks à la Moutarde presto**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 6 steaks hachés  
- 30 g de beurre  
- 1 càs d'huile  
- 25 cl de crème  
- 2 càs de vinaigre  
- 3 càs de moutarde  
- 2 càs de persil haché  
- sel & poivre du moulin**

Saisir et faire cuire les steaks à la poêle avec le beurre et l'huile en les retournant à mi-cuisson.  
Les garder au chaud.  
Jeter la graisse.  
Déglacer la poêle avec le vinaigre.  
Ajouter 15 cl de crème.  
Faire bouillir et réduire pendant 2 minutes.  
Mélanger le reste de crème avec la moutarde et le persil haché.  
Verser dans la poêle et faire chauffer sans bouillir.  
Au moment se servir, assaisonner de sel et de poivre du moulin. Napper de sauce.