



PAIN DE VIANDE

- 4 PERS.

INGRÉDIENTS

- 350g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 œuf
- 1 tranche de pain de mie (20g)
- 3 c à s de sauce tomate/coulis de tomate/ketchup
- 1 bouquet d'herbe aromatique (persils, thym, ...)
- 1 pincée de muscade
- Poivre et sel

USTENSILES

- Mixeur
- Couteau
- Saladier
- Moule à cake

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 20 minutes
- Cuisson : 45 minutes

MÉTHODE

Préchauffez le four th.5/6 (175°C).

Mixer le persil, l'oignon pendant quelques secondes, puis ajouter le pain de mie coupé en petits dés. Mixer quelques secondes. (Sans mixeur, hacher le tout très finement)

Dans un saladier, assaisonner la viande de bœuf avec le sel et le poivre. Ajouter le ketchup/coulis de tomate, l'œuf battu et la muscade. Ajouter le mélange persil, oignon, pain de mie. Mettre le hachis dans un moule à cake beurré. Mettre au four pour un temps de cuisson d'environ 45 min.

Servir seul ou avec une sauce tomate.