

Recette de pain de viande

Ingrédients(pour 4 à 6 personnes)

- 1kg de hachis (porc et boeuf ou porc et veau)
- 3 tranches de pain blanc
- 50 g de beurre
- 1 oeuf
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe de persil haché
- Poivre, sel
- 1 pincée de noix de muscade



• Préparation

- Tremper 3 tranches de pain de mie dans du lait et essorer légèrement.
- Hacher 2 oignons et la gousse d'ail.
- Battre un oeuf.

• Cuisson

- Dans une poêle, faire revenir les oignons avec un peu de beurre et les faire dorer.
- Retirer du feu et y ajouter le pain trempé, l'oeuf battu, la gousse d'ail hachée, 1 cuillère à soupe de persil haché, du poivre et du sel, de la muscade.
- Pétrir le hachis avec ce mélange et façonner un pain rectangulaire.
- Poser dans un plat, napper de beurre fondu et glisser dans un four froid (la croûte du pain de viande a tendance à brûler dans un four préchauffé sans être cuit à l'intérieur). Une fois atteinte la température de 200° C, compter une heure de cuisson par kilo de viande. Réduire la chaleur à 150° C après une demi-heure.
- Retirer du four et découper de belles tranches de pain de viande.

• Variantes

Ce plat peut se préparer aussi avec un oeuf cuit dur, des champignons. Vous pouvez également mettre des fruits secs: pruneaux, abricots, raisins.