

Pain de viande au poulet et Parmesan

- La meilleure recette de pain de viande au poulet et Parmesan! (Très facile)



Ingrédients :

- 2 lbs (906 g) de poulet haché
- 2 œufs battus
- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure à l'italienne
- 1 oignon de taille moyenne râpé
- 3/4 de tasse (190 ml) de fromage Parmesan râpé
- 1/3 de tasse (85 ml) de lait
- 1 cuillère à thé de basilic séché
- 1 cuillère à thé de thym séché
- 1 cuillère à thé d'origan séché
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poivre
- 3/4 de tasse (190 ml) de sauce tomates
- 3 tranches de fromage provolone
- 1/2 tasse (125 m) de fromage mozzarella
- Persil (optionnel)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (176 °C).
2. Dans un grand bol, combiner la viande hachée, les œufs, la chapelure, les oignons, le fromage Parmesan, le lait, le basilic, le thym, l'origan l'ail, le sel et le poivre.
3. Bien mélanger.

4. Bien graisser un moule à pain.
5. Ajouter le mélange.
6. Garnir de sauce tomates.
7. Faire cuire pendant 55 minutes.
8. Retirer du four, ajouter le fromage provolone et mozzarella.
9. Remettre au four pour 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
10. Garnir de persil (optionnel)

“ *Aujourd'hui, je vous propose une délicieuse recette de pain de viande au poulet et gratinée avec une généreuse couche de fromage... C'est très bon :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)