



5 15

Mini-pains de viande gratinés

SERVES

4

COOK TIME

20 minutes

Quoi de plus délicieux qu'un bon pain de viande? Ajoutez-y du fromage à gratiner et obtenez un plat au summum du réconfort!

Ingredients

500 g (environ 1 lb) de veau haché mi-maigre

45 ml (3 c. à soupe) de ketchup

80 ml (1/3 de tasse) de germe de blé

375 ml (1 1/2 tasse) de sauce tomate

375 ml (1 1/2 tasse) de Monterey Jack de St-Guillaume râpé

1 œuf battu

1 oignon haché

60 ml (1/4 de tasse) de basilic frais haché

[Select all ingredients](#)

Préparation

- Préchauffer le four à 230 °C (450 °F).
- Mélanger le veau haché avec le ketchup, le germe de blé, l'œuf battu, l'oignon et 125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate. Si désiré, ajouter le basilic. Saler et poivrer.
- Huiler huit petits moules à pain de 10 cm x 6 cm (4 po x 2,5 po) ou les alvéoles d'un moule à muffins. Répartir la préparation dans les moules. Napper avec le reste de la sauce tomate et parsemer de fromage.
- Cuire au four 20 minutes.