

Notre pain de viande préféré

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 10 MIN

PORTION

6[Imprimer](#)[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 1/2 lb bœuf haché
- 1 boîte soupe condensée CAMPBELL'S® aux tomates avec basilic et origan
- 1/2 tasse oignon, râpé
- 1/2 tasse chapelure
- 1/2 tasse parmesan, râpé
- 2 œufs
- 1/2 c. à t. poivre noir, moulu
- 2 gousses d'ail, émincées

 Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Combiner le bœuf, la moitié de la boîte de soupe, l'oignon, la chapelure, le parmesan, les œufs, le poivre et l'ail.
- 2.** Transférer le tout dans un moule antiadhésif de 9 x 5 po (2 L). Étaler le reste de la soupe sur le dessus. Cuire au four 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à mesure

instantanée indique 165 °F (74 °C) quand il est inséré au centre du pain de viande. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

Conseils et Recettes

- *Pour une saveur plus prononcée, vous pouvez essayer un mélange de bœuf et de porc haché.*
- *Utilisez du bœuf haché très maigre pour réduire la teneur en gras et servez accompagné de vos légumes à la vapeur préférés.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.