

5 15

## Pain de viande au fromage

SERVES

4

PREP TIME

20 minutes

COOK TIME

45 minutes



### Ingredients

#### Pour le pain de viande:

- 225 g (1/2 lb) de boeuf haché mi-maigre
- 225 g (1/2 lb) de veau haché
- 250 ml (1 tasse) de fromage en grains émietté
- 80 ml (1/3 de tasse) de flocons d'avoine à cuisson rapide
- 60 ml (1/4 de tasse) de parmesan râpé
- 30 ml (2 c. à soupe) de basilic haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 7,5 ml (1/2 c. à soupe) d'ail haché
- 1 oeuf battu
- 1/2 oignon haché
- sel et poivre au goût

#### Pour la sauce:

- 180 ml (3/4 de tasse) de sauce marinara
- 60 ml (1/4 de tasse) de ketchup
- 30 ml (2 c. à soupe) de cassonade

[Select all ingredients](#)

Inscrivez-vous à notre infolettre pour plus d'inspirations, de conseils et de nouveautés.

Obtenez en plus 15% de rabais sur notre boutique en ligne!

Prénom

Email

Inscription

### Préparation

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
- 2 Dans un bol, déposer les ingrédients du pain de viande. Mélanger avec le bout des doigts, jusqu'à l'obtention

d'une consistance homogène, en prenant soin de ne pas compresser le mélange.

- 3** Déposer la préparation dans un moule à pain de 20 cm x 10 cm (8 po x 4 po). Égaliser la surface.
- 4** Dans un autre bol, mélanger la sauce marinara avec le ketchup et la cassonade. Verser sur le pain de viande. Cuire au four 45 minutes.