



Pain de viande farci au cheddar



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 50 MIN

Vous cherchez une nouvelle recette de pain de viande? Essayez celui-ci, une délicieuse variante au classique familial.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

4 PORTIONS

1/2 tasse d' eau bouillante

1 paquet (120 g) de mélange à farce STOVE TOP moins de sodium pour poulet

1 lb (450 g) de bœuf haché extramaigre

1 œuf

1/3 tasse de sauce barbecue BULL'S-EYE BOLD Originale, divisé

3/4 tasse de fromage Cheddar mi-fort râpé *Kraft*, divisés

1 tomate, hachée finement

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 350 °F.

Étape 2

Ajouter l'eau bouillante au mélange à farce dans un grand bol; remuer. Couvrir; laisser reposer 5 min.

Étape 3

Ajouter la viande, l'œuf et 1/4 t de la sauce barbecue; remuer juste assez pour mélanger. Presser la moitié du mélange dans un moule à pain de 8 x 4 po vaporisé d'un enduit à cuisson. Parsemer la moitié du fromage au centre du mélange de viande; couvrir du reste du mélange de viande, en pressant délicatement pour fixer.

Étape 4

Cuire 50 min ou jusqu'à ce que le pain de viande soit cuit (160 °F); badigeonner du reste de la sauce barbecue et garnir du reste du fromage 10 min avant la fin de la cuisson.

Étape 5

Garnir des tomates.