



Pain de viande simplissime

Petit tour aux Etats-Unis, pour une recette classique des ménagères américaines. Le pain de viande appelé aussi « meatloaf » est une recette simple à base de viande hachée. Restes de viande, autres condiments, fromages, légumes, ... Cette recette peut se cuisiner à l'infini en variant les plaisirs. Le plus de cette recette économique est qu'elle s'adapte à tous les ingrédients qui se trouvent dans vos placards. Alors, plus d'excuse pour cuisiner. Vous avez trouvé la recette qui répond à tous vos critères. Facile non ? Si vous souhaitez voir la version simplifiée de la recette, n'hésitez pas à regarder la vidéo à l'appui.

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

350 g de boeuf haché

1 bouquet de persil

1 oignon

20 g de mie de pain

1 pincée de muscade

3 c. à soupe de ketchup épicé

1 oeuf

1 c. à café de sel

poivre

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
45 min

1.

Préchauffez le four th.5/6 (175°C). Mettez dans le robot, le persil et l'oignon, hachez quelques secondes puis ajoutez le pain de mie coupé en petits dés. Mixez quelques secondes.

2.

Assaisonnez la viande de boeuf avec le sel et le poivre. Ajoutez le ketchup, l'oeuf et la muscade. Mixez 5 secondes. Mettez le hachis dans un plat en lui donnant la forme d'une boule de pain ou mettez-le dans un moule à cake en lui donnant la forme d'un pain de mie. Mettez au four pour un temps de cuisson d'environ 45 min.

© cuisineaz.com