

Pain de viande farci au fromage et enrobé de bacon

- La recette parfaite de pain de viande farci au fromage et enrobé de bacon!



Ingrédients :

- 2 lb (0.9 kg) de bœuf haché
- 2 œufs
- 2/3 de tasse (165 ml) de chapelure
- Sel, poivre et paprika (au goût)
- 9 onces (255 grammes) de bacon
- 1/2 tasser (125 ml) de mozzarella râpée
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce BBQ**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un grand bol, combinez la viande, les œufs, les épices ainsi que la chapelure.
3. Tapissez un moule à pain d'une feuille de papier parchemin.
4. Puis, étendre le 2/3 de votre bacon dans le fond du moule à pain (par-dessus le papier parchemin). C'est normal que le bacon dépasse des deux côtés.
5. Utilisez le 2/3 de votre mélange de viande et étendez-le dans le moule.
6. Faites une tranche au centre et insérez le fromage. Recouvrir du restant de viande.
7. Couvrir du restant de bacon.
8. Verser le 1/3 de la sauce BBQ sur le dessus.
9. Faites chauffer pendant 40 minutes. Badigeonner du 1/3 de la sauce.
10. Faire cuire un autre 20 minutes et badigeonner du restant de sauce.

11. Servir chaud!

“

C'est une recette absolument décadente de pain de viande farci au fromage et enroulé dans le bacon... Très facile à faire et cochon à souhait ;)

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)