

Pain de viande au parmesan et bacon

Préparation 10 m.

Cuisson 25 m.

Portions 8



2 livres de boeuf haché
3 tranches de pain
1/2 t. de lait
3/4 de t. de parmesan
Sel et poivre
2 c. à table de persil séché
8 tranches de bacon
3 oeufs battus
1/2 t. de sauce bbq
2 t. d'eau

Mettre le pain en petits morceaux et mélanger avec le lait. Laisser reposer 5 m. Mélanger le boeuf haché, le fromage, le poivre et le sel, le persil. Ajouter le parmesan, les oeufs et le pain. Façonner le pain de viande et le mettre sur une feuille d'aluminium.

Déposer les tranches de bacon sur le pain puis la sauce bbq. Verser 2 t. d'eau dans la cuve et y déposer le support. Placer le pain sur le support et fermer le couvercle. Cuire 25 m. sur MANUAL/PRESSURE, High.

Note de la traductrice : vous pouvez mettre des pommes de terre entières dans le fond de la cuve puis mettre le support et le pain de viande sur le support. Lorsque cuit enlever le pain et piler les patates.

Traduit de :

**Instant Pot Cookbook : 777 Instant Pot Recipes.
Delicious Meals to Enjoy With Your Family**