

Pain de viande aux pommes

Portions: 4



1 lb de bœuf haché
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
1 gros œuf
1/2 tasse de ketchup
1 oignon moyen haché
1 pomme hachée
1 tasse de chapelure italienne
1/2 c. à thé de poudre d'ail
1/2 c. à thé de thym
2 c. à thé de persil séché
1/4 c. à thé de sel
1/4 c. à thé de poivre

Prenez un moule à pain qui s'adapte dans l'instant et pulvérise avec un aérosol de cuisson.

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients et verser dans le moule à pain préparé. Versez 1 tasse d'eau dans l'instant pot puis placez le support dans le fond. Placer le moule à pain sur un dessous de plat. Cuire pendant 35 m. Relâchez la pression en utilisant la méthode de dégagement rapide.

Note de la traductrice : vous pouvez façonner le pain avec vos mains et le déposer sur une feuille de papier alu. sur le support.

Traduit de :

Instant Pot Cookbook: The Best 618 Instant Pot Recipes You'll Ever Eat; Fast, Easy and Delicious Recipes for Health and Rapid Fat Loss with Nutritional Facts for Every Recipe » de Susan Moore.