

Petits pains de viande au fromage et au bacon



Recette par Kraft

Prép.	Prêt en	Portions
15 min	45 min	4 portions de 3 petits pains de viande chacune

ce qu'il vous faut

- 1/2 tasse de sauce pour pâtes *Classico* di Napoli Tomato et basilic, divisée
- 1 lb (450 g) de bœuf haché extramaigre
- 1/2 tasse d'oignons hachés
- 1/2 tasse de chapelure fraîche
- 3 c. à soupe de sauce à bifteck A1 originale
- 1/4 c. à thé de poivre noir moulu
- 1 œuf, battu
- 3/4 tasse de fromage cheddar vieilli râpé
- 4 tranches de bacon, cuit, émietté

ce qu'il faut faire

Chauffer le four à 375 °F.

Remuer 1/4 t de la sauce pour pâtes, la viande, les oignons, la chapelure, la sauce à bifteck, le poivre et l'œuf juste assez pour mélanger.

Presser dans 12 moules à muffins vaporisés d'un enduit à cuisson.

Cuire 30 min ou jusqu'à ce que les pains de viande soient bien cuits (160 °F).

Garnir du reste de la sauce pour pâtes, du fromage et du bacon; cuire 5 min ou jusqu'à ce que le fromage fonde.

[Top](#)

Trucs culinaires

Nutrition

Une touche d'éclat

Ajoutez 1/4 t de poivrons verts hachés au mélange de viande avant de le presser dans les moules à muffins.

Prenez de l'avance

Ces délicieux pains de viande peuvent être cuisinés à l'avance. Démoulez les pains de viande; laissez-les refroidir, puis congelez-les en une seule couche sur une plaque à pâtisserie jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mettez-les dans un contenant hermétique et congelez-les 1 mois tout au plus. Au moment voulu, laissez décongeler toute une nuit au réfrigérateur le nombre de pains de viande que vous désirez, puis chauffez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Vous pouvez aussi mettre les pains de viande congelés sur une plaque à pâtisserie et les cuire au four à 375 °F 20 min ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds.

PORTIONS

4 portions de 3 petits pains de viande chacune

Information nutritionnelle

Portion 4 portions de 3 petits pains de viande chacune

QUANTITÉ PAR PORTION

Calories 340

% de la valeur quotidienne

Matières grasses 18g

Matières grasses saturées 8g

Cholestérol 145mg

Sodium 670mg

Glucides 11g

Fibres alimentaires 1g

Sucres 5g

Protéines 33g

Vitamine A 6 %DV

Vitamine C 4 %DV

Calcium 15 %DV

Fer 20 %DV

L'information nutritionnelle est offerte uniquement à titre de renseignement et indiquée en fonction des ingrédients et de la méthode de cuisson de chaque recette. Cette information peut varier selon le mode de préparation du mets, de l'origine et de la fraîcheur des ingrédients.