

# Pain de viande à la saucisse

Préparation 15 m

Temps de cuisson 30 min. à STEAM

Portions 8

## Ingrédients

3 t. de saucisses émietées (chair à saucisse)

1 t. de pain émietté

2 oeufs battus

1 t. de bouillon de boeuf ou légumes

Sel et poivre

*Note de la traductrice: La chair à saucisses italiennes douces se vend tel quel dans les épiceries. Vous pouvez aussi prendre des saucisses, enlever la peau et émietter.*

## Préparation

Dans un bol mélanger tous les ingrédients.

Façonner en forme de pain.

Envelopper le pain dans le papier d'aluminium.

Placer le support dans l'ip et verser le bouillon de boeuf dans le fond du ip.

Mettre le pain sur le support et fermer le couvercle.

Cuire à STEAM 30 m.

Faire descendre la pression rapidement et laisser reposer quelques m. avant de servir.

Traduit de : Fisher, Olivia. The 5 ingredients or less instant pot :110 simple and delicious pressure cooker recipes for your instant pot cooking at home for any occasions.