

Le pain de viande que tous les enfants adorent

Camille Poisson

POUR 6 PERSONNES

Difficulté : ★

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 1 h

Thermostat/temp. : 6 (180°C)



PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 175°C
- Dans une poêle, faire dorer l'oignon émincé dans l'huile d'olive
- Mélanger le bœuf, la chapelure, l'oignon doré, les œufs et le lait
- Assaisonner le mélange avec du sel, du poivre, un peu de tabasco et la sauce Worcestershire
- Ajouter à ce mélange le ketchup, la moutarde, la cassonade et les épices
- Quand le mélange est uniforme, le déposer dans un moule à cake et le faire cuire 1 heure
- A manger chaud (avec des frites !) ou froid en pic-nic



INGRÉDIENTS :

- 800 g de viande hachée de bœuf
- 3 œufs
- 1 oignon, huile d'olive
- 235 ml de lait
- 100 g de chapelure
- 25 g de cassonade
- 30 ml de moutarde
- 80 ml de Ketchup
- 1 cuillère à soupe de sauce Worcestershire
- tabasco
- épices selon goûts (mexicaines par exemple)