

Pain de viande au ketchup maison (tomates cerises)

Préparation : 30 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de filet de porc haché
300 g d'épaule de veau hachée
600 g de tomates cerises jaunes et rouges
1 oignon
2 gousses d'ail
2 brins d'estragon
2 brins de thym
1 bouquet de persil plat
1 brin de romarin
80 g de mie de pain
2 œufs
1 c à s de concentré de tomate
2 c à s de sucre
3 c à s de vinaigre
1 c à c d'huile
Sel et poivre du moulin

Rincer et ciseler les fines herbes. Mixer la mie de pain. Hacher l'ail et l'oignon. Mélanger les viandes avec l'ail, l'oignon, les œufs battus, la mie de pain et persil et estragon. Assaisonner. Verser la préparation dans un moule à cake huilé et cuire 50 mn à four préchauffé à 240°. Laisser refroidir dans le moule.

Préparation du ketchup :

Couper les tomates cerises en 2 et les mettre dans une casserole avec le concentré de tomate, le vinaigre, le sucre, le thym, le romarin, sel et poivre. Cuire sur feu doux 40 mn environ et laisser refroidir. Retirer le thym et le romarin et mettre dans un bocal.. Servir le pain de viande avec le ketchup et éventuellement un peu de roquette.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>