

Pain de viande aux œufs

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Les ingrédients pour 8 personnes :

500 g de steak haché
400 g d'échine de porc hachée
100 g de mie de pain
6 œufs
1 gousse d'ail
1 bouquet de persil plat
3 brins de thym frais
1 dl de lait
1 crépine
Sel et poivre du moulin

Cuire 5 œufs durs. Les écaler et les réserver.

Faire tremper la mie de pain dans le lait et la laisser gonfler.

Effeuille le thym, ciseler le persil et hacher l'ail.

Dans un saladier mettre le steak haché, le porc haché et ajouter le persil, le thym, l'ail, l'œuf restant et la mie de pain pressée. Bien mélanger pour obtenir une préparation homogène. Assaisonner.

Étaler sur le plan de travail la crépine préalablement rincée et essuyée. Disposer la viande, poser les œufs durs au centre en alignement, rabattre la viande dessus pour former un rouleau. L'enfermer dans la crépine.

Disposer le pain de viande dans un plat huilé allant au four et arroser de 2 c à s d'eau. Cuire à four préchauffé à 220° pendant 40 mn environ (adapter suivant le four) en arrosant de temps en temps le pain de viande avec le jus.

Laisser refroidir le pain de viande et le servir avec une salade et une vinaigrette de tomates.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>