Pain de viande

Ingrédients :

Moule à cake porcelaine (voir p.10)

Cocotte de base

6 pers.

Grande cocotte

8 pers.

Veau ou agneau

290 g

350 g

Porc

290 g

350 g

Bœuf

290 g

350 g

Oignons moyens

2

2

Oeufs

2

2

Chapelure

150 g

200 g

Purée de tomates

2 c. à s.

3 c. à s.

Herbes de Provence

2 c. à c.

2 c. à c.

Cumin

2 c. à c.

2 c. à c.

Persil

1 bouquet

1 bouquet

Sel, poivre

facultatif

facultatif

Eau au fond de la cocotte

3 c. à s.

6 c. à s.

Préparation :

- 1 - Hachez les viandes pas trop finement.
- 2 - Pelez les oignons, hachez-les finement ainsi que le persil.
- 3 - Mélangez tous les ingrédients et assaisonnez.
- 4 - Versez la préparation dans le moule en l'égalisant.
- 5 - Placez le moule à cake au fond de la cocotte.
- 6 - **Ajoutez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.**
- 7 - Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	60 mn	1h15 mn
Inversion*	30 mn	30 mn
HAUT :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini
BAS :	Maxi 20 mn puis Mini	Maxi 30 mn puis Mini
ATTENTE AVANT D'OUVRIR :	15 mn	15 mn

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.7

Conseils / Notes :

- Vous pouvez remplacer la chapelure par du pain rassis trempé dans du lait et pressé.
 - Servez chaud avec des pommes vapeur ou froid avec une salade.
-
-
-