

PAIN DE VIANDE

Ingrédients :

- 600 g de boeuf haché maigre
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon coupé en dés
- 50 g de chapelure
- 1/4 tasse de lait
- 2 c. à c. de sauce Worcestershire
- 1 cuillère à café de sauge fraîche hachée
- sel
- 1/4 c. à c. de moutarde moulue
- poivre
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à s. ketchup Heinz

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180 ° C. Dans un grand bol, mélanger le boeuf haché, l'ail et l'oignon.
2. Découpez le pain en petits morceaux et ajouter au mélange de boeuf.
3. Ajoutez le lait, la sauce Worcestershire, la sauge, le sel, la moutarde, le poivre et l'œuf au mélange de boeuf. Mélanger jusqu'à ce que les ingrédients soient bien intégrés.
4. Placez le mélange de boeuf dans un moule non graissé. Formez un pain dans le plat puis étalez le ketchup sur le dessus.
5. Cuire à découvert 50 à 60 minutes jusqu'à ce que la viande et le jus ne soient plus rose et que le centre du pain ne soit plus rose. Laisser le pain reposer pendant 5 minutes. Retirer le pain du moule et le couper en tranches.