



Les plats principaux

Grenade de haché au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes viande hachée (mélangée)
3 cuillères à soupe de parmesan (râpé)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
4 cuillères à soupe de sauce barbecue
2 cuillères à café de sauce Worcester
1 cuillère à café de moutarde
24 tranches de lard fumé
2 échalotes (ciselées)
4 chapelure
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez au haché l'œuf, l'échalote, le persil, la chapelure, le fromage, la sauce Worcestershire et la moutarde puis salez et poivrez. Réservez au frigo.

Réalisez 2 damiers avec les tranches de lard : placez 6 tranches de lard verticalement les unes contre les autres. En haut, rabattez les deuxième, quatrième et sixième tranches de 4 cm. Maintenant, placez dessus une tranche de lard horizontalement. Remettez les tranches de lard pliées vers le haut. Maintenant, pliez la première, la troisième et la cinquième tranche de lard et placez une autre tranche de lard dessus horizontalement. Répétez de la même manière jusqu'à obtenir un motif de damier carré.

Avec le haché formez 2 boules et déposez chacune sur un damier de lard. Roulez le lard autour du haché et fixez éventuellement avec des cure-dents.

Badigeonnez les boules avec la sauce barbecue, disposez-les sur un ravier en aluminium et posez-les à la chaleur indirecte du barbecue. Fermez le couvercle. Cuisez les grenades de haché en environ 2,5 heures. Retournez-les régulièrement.

Conseil: Impatient ? Les mini-roulades sont délicieusement rapides !

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

