



Les plats principaux

Pain de viande avec œuf cuit dur

Pour 6 personnes.

Ingrédients

800 grammes de haché de poulet
300 grammes de haché de veau
1 1/2 cuillères à soupe de moutarde
4 cuillères à soupe de chapelure
2 cuillères à soupe de ketchup
4 œufs (cuits durs)
2 gousses d'ail
1 œuf (cru)
1 oignon
4 cuillères à soupe de fines herbes Provençales
beurre
poivre
sel

Fan de nids d'hirondelles? Alors c'est une belle alternative. Non seulement c'est joli, mais c'est délicieux aussi. Parfait pour séduire un plus grand groupe! Et pour les amateurs de viande: vous pouvez aussi enrober le pain de viande dans du lard juste avant de le mettre au four. Succès garanti!

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Epluchez et ciselez l'oignon et l'ail. Mélangez les deux sortes de haché dans un grand plat avec l'oignon, l'œuf cru, l'ail, le ketchup, la moutarde et les épices. Salez et poivrez.

Ensuite ajoutez la chapelure petit à petit et continuez à bien mélanger et à pétrir. Quand le haché est bien ferme cela signifie que vous avez ajouté assez de chapelure.

Remplissez une forme à cake préalablement graissée au beurre avec 1/3 du mélange de haché. Insérez-y les œufs cuits durs écalés et couvrez avec le reste du haché. Veillez à ce que les œufs soient bien couverts avec le haché et pressez un petit peu le haché sur le dessus et les côtés.

Enfournez le pain de viande pendant environ 50 minutes. Délicieux avec des pommes de terre rôties et une salade. Mais aussi froid dans la tartine!

Ustensiles de cuisine

Four

Forme à cake

