



Un délicieux classique qui vous met l'eau à la bouche

Le pain de viande parfait en 1,2,3 !

Le pain de viande est un classique séculaire qui est très souvent au menu. Faire un pain de viande parfait comporte de nombreux pièges.

Avec les étapes ci-dessous votre "pain de viande" sera le topper à table !

Choisissez le bon haché

Choisissez du haché un peu plus gras. Le haché maigre fait que le pain de viande sèche rapidement. Il est donc préférable d'utiliser du haché mélangé de [votre SPAR ou SPAR Express préféré](#), comme du haché porc/veau ou porc/boeuf.

Texture et épices

La base de tout pain de viande : une échalote étuvée, du poivre et du sel.

En plus de cela ajoutez des œufs et de la chapelure pour obtenir une belle texture. L'œuf empêche le pain de viande de devenir trop sec. La chapelure permet que le pain de viande ne devienne pas trop collant. En principe, aucun haché ne doit coller à vos mains lors de la mise en forme du pain.

Vous choisissez vous-même ce que vous ajoutez à votre pain de viande. Assurez-vous que l'assaisonnement du pain soit adapté au reste du plat.

Des bonnes choses à ajouter à votre pain de viande:

Thym, romarin, basilic séché, fruits secs finement hachés, parmesan, olives, tomates séchées au soleil, ketchup, sauce soja, sauce barbecue, ...



Méthode de cuisson pour votre pain de viande

Idéalement, votre pain de viande doit être croustillant à l'extérieur et juteux à l'intérieur. C'est pourquoi il est important que vous fassiez votre pain de viande aussi gros que possible.

Nous vous conseillons aussi de faire d'abord rôtir votre pain de viande dans la poêle. Avant de poursuivre la cuisson au four.

Conseil:

Ajoutez une noisette de beurre pour que votre pain de viande ne brûle pas au four.

La patience est mère de la vertu

Le pain de viande est cuit ? Ne le tranchez pas immédiatement mais laissez-le reposer un peu ! Le trancher trop vite peut entraîner que tous les jus s'écoulent et il deviendra encore plus sec.

Les 3 recettes préférées de la rédaction SPAR :



Les plats principaux

[Muffins de pain de viande farcis aux cer...](#)



Les plats principaux

[Nid d'oiseau XXL en sauce tomates](#)



Les plats principaux

[Pain de viande oriental au miel](#)

Avez-vous déjà essayé une de ces recettes? Ou avez-vous des conseils ou une question concernant le pain de viande? Faites-le nous certainement savoir via [Facebook](#) ou [Instagram](#) et utilisez le hashtag #saveurspar.
