



Les plats principaux

Nid d'oiseau XXL en sauce tomates

Pour 4 personnes.

Ingrédients

700 grammes viande hachée (mixte)
1 oignon
2 ail (gousses)
1 œuf
50 grammes de chapelure
4 zachtgekookte eieren (pelé)
120 grammes de lard fumé (tranches)
poivre
sel

Pour la sauce tomates

600 grammes tomates en cubes
1 oignon (haché)
2 ail (gousses)
1 cuillère à café origan séché
1 cuillère à café basilic séché
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
poivre
sel

Pour la gremolata

1/2 persil
1 ail (gousses)
zeste en sap van 1/2 citroen

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Ciselez l'oignon et l'ail et mélangez-les dans un plat avec le haché, l'œuf, la chapelure, du poivre et du sel.

Disposez le mélange de haché dans un plat et formez un disque plat. Placez les œufs durs au milieu et façonnez autour d'eux

la viande hachée pour former un nid d'oiseau XXL. Disposez les tranches de lard autour jusqu'à ce que le nid d'oiseau soit enveloppé de lard.

Ciselez l'ail et l'oignon pour la sauce tomates. Chauffez l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen et faites-y revenir l'oignon et l'ail. Versez dessus les cubes de tomates et assaisonnez avec poivre, sel, origan et basilic. Faites mijoter 10 minutes.

Versez la sauce tomates dans un plat à four et disposez dedans le nid d'oiseau XXL. Cuisez 45 minutes dans le four préchauffé.

Entretemps faites la gremolata. Hachez le persil et l'ail finement et mettez-les dans un plat. Ajoutez le zeste et le jus d'1/2 citron et mélangez bien.

Retirez le nid d'oiseau du four et parachevez avec la gremolata. Servez avec de la purée de pommes de terre et des jeunes carottes rôties.

