



Les plats principaux

## **Pain de viande avec purée et griottes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour le pain de viande**

500 grammes de boeuf haché  
1 cuillère à soupe de ketchup  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 poivron rouge (en petits morceaux)  
2 cuillères à soupe de persil (haché)  
2 cuillères à soupe de sauge (hachée)  
2 échalotes (hachées)  
1 gousse d'ail (écrasée)  
2 cuillères à soupe de chapelure  
1 cuillère à café de poivre de cayenne  
200 grammes de lard fumé  
1 œuf  
poivre  
sel

#### **Pour les griottes**

1 kilogramme de cerise (en bocal)  
1 cuillère à soupe d'amidon de maïs

#### **Pour la purée**

800 grammes de pommes de terre  
120 millilitres de lait tiède  
1 noix de beurre  
1 pincer de noix de muscade

### **Méthode de préparation**

Ajoutez tous les ingrédients, sauf le lard, au haché et pétrissez bien le tout avec les mains.

Préchauffez le four à 180°C. Disposez les morceaux de bacon légèrement superposés sur une planche à découper. Avec les mains formez un pain de haché de forme ovale et déposez-le sur le bacon. Roulez le haché dans le bacon et déposez le pain de viande obtenu dans un moule graissé. Enfournez 40 minutes.

Cuisez les pommes de terre à point dans de l'eau salée. Écrasez-les avec le beurre et le lait et assaisonnez de noix de muscade, poivre et sel.

Réchauffez les griottes avec le jus dans une casserole. Délayez la maïzena dans un peu d'eau froide et versez sur les griottes. Mélangez jusqu'à ce que le jus commence à s'épaissir. Coupez le pain de viande en tranches et servez avec la purée et les griottes.

## **Ustensiles de cuisine**

Four

