



Pain de viande aux canneberges



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

4 tranches de pain blanc
2 1/2 décilitres de lait entier
1 oignon (émincé)
huile d'olive (+ un filet)
750 grammes de haché de bœuf
750 grammes de haché de veau
2 œufs
2 bouquets de persil plat (ciselé)
sel et poivre
noix de muscade
1 petit sachet d'ail de fraîcheur
100 grammes de sucre
3 brins de romarin

Méthode de préparation

- 1.** Coupez le pain en morceaux, ajoutez le lait et mélangez. Laissez reposer pendant 30 minutes.
- 2.** Faites blondir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Laissez refroidir.
- 3.** Dans un grand récipient, mélangez la viande hachée, le pain au lait, les œufs, l'oignon, le persil plat, le sel, le poivre et la noix de muscade. Pétrissez le tout pour en faire un beau pain de viande ovale. Disposez-le dans un moule à cake ou un plat de cuisson huilé. La viande doit cuire pendant 75 minutes dans un four préchauffé à 180 °C et ensuite, laissez-la reposer pendant au moins 20 minutes.
- 4.** Lavez les canneberges et versez-les dans un poêlon. Ajoutez le sucre et un fond d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant ± 10 minutes pour obtenir une belle sauce.
- 5.** Démoulez le pain de viande et dressez-le sur un plat.



6. Nappez-le de sauce aux canneberges et garnissez-le de romarin.