



Viandes variées
Pain de viande



25h30	15 min	1h15	24h	418
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **4** personnes

Étape 1

Préparation des aromates

- 1 Préchauffer le four à 160°C (Th.5-6).
- 2 Eplucher l'ail et l'oignon.
- 3 Emietter les biscottes au-dessus du bol du mixeur et mixer avec l'ail et l'oignon.

Étape 2

Mélange des ingrédients

- 1 Verser la chapelure parfumée dans un saladier.
- 2 Ajouter tous les ingrédients et mélanger avec une grande fourchette.

Étape 3

Cuisson du pain de viande et dressage

- 1 Verser la préparation dans une petite terrine.
- 2 Enfourner pendant 1 heure 15 minutes.
- 3 Laisser refroidir, puis mettre au réfrigérateur. Patienter 24 h avant de déguster.

250 g **Boeuf haché**
250 g **Chair à saucisse**
1 **Oignon(s)**
3 **Gousse(s) d'ail**
100 g **Sauce tomate**
4 **Biscotte(s)**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Cognac**
1 c. à café **Sel**
1 **Poivre**
1 c. à soupe **Thym**