

Pain de viande

Ingrédients :(pour 6 personnes)

1kg de viande de bœuf hachée

100g de chapelure

2 oignons

1 bouquet de persil plat

2 œufs

6 c à soupe de ketchup

2c à soupe de moutarde forte

4c à soupe de sauce Worcestershire

1c à soupe de cassonade

10cl de lait

2c à soupe d'huile d'olive

Fleur de sel poivre

Préparation :

Allumez le four th 6/180°

Épluchez hachez les oignons.

Lavez séchez et hachez le persil.

Tapissez un moule à cake de papier sulfurisé en le laissant largement dépassé sur les bords.

Mélangez tous les ingrédients à la main ou à l'aide d'un robot et mettez-les dans le moule, arrosez d'un mince filet d'huile d'olive. Faire cuire au bain-marie pendant 1 heure.

Servez chaud, tiède ou froid avec une salade ou en sandwich

Déposez des feuilles de laurier sur le dessus du pain avant de l'enfourner

(1 recette pour deux prenez des terrines ou des moules à cake moyen)

