

Pain de viande aux légumes

Recette de Martha Stewart

Ingrédients

- 4 tranches de pain blanc coupées en cubes
- 2 ½ livres de bœuf haché (ou porc/veau)
- 1 oignon coupé en quartier
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de céleri (ou bok choi) coupées en morceaux de 2 pouces
- 2 carottes coupées en morceaux de 2 pouces
- ½ tasse de persil
- 1 gros œuf
- 1 tasse de ketchup
- 3 c. à thé de moutarde sèche
- 1 c. à table de sel
- 2 c. à thé de poivre frais moulu
- 2 c. à table de cassonade

Préparation

1. Préchauffer le four à 375°F
2. Placer du papier parchemin dans 2 moules à pain
3. Placer le pain dans le robot culinaire et pulser jusqu'à ce que la texture ressemble à de la chapelure grossière
4. Transférer dans un bol et ajouter la viande hachée
5. Placer l'oignon, l'ail, le céleri, les carottes et le persil dans le robot culinaire et pulser jusqu'à ce que tous les légumes soient coupés finement.
6. Ajouter les légumes au mélange de viande et mélanger avec les mains pour bien incorporer les ingrédients.
7. Ajouter l'œuf, ½ tasse de ketchup, 2 c. à thé de moutarde sèche, le sel et le poivre. Bien mélanger avec les mains.
8. Diviser le mélange entre les deux moules à pain.
9. Mélanger ½ tasse de ketchup, 1 c. à thé de moutarde sèche et la cassonade. Bien mélanger et en badigeonner le dessus des 2 pains.
10. Mettre au four et cuire jusqu'à une température interne de 160°F environ 90 minutes.
11. Si le dessus devient trop foncé avant la fin de la cuisson, couvrir avec un papier d'aluminium.