



Le meilleur pain de viande au feta au monde !

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 30 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 oignon rouge, haché grossièrement
- 1 poivron rouge, paré, coupé en dés
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- Un peu d'huile d'olive
- 2 carottes, pelées, râpées
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 1 tasse de bouillon de poulet
- 1 c. à table de moutarde de Dijon
- 1 kg d'agneau ou de veau haché ou de boeuf
- 3/4 tasse de chapelure
- 2 œufs
- 1/2 tasse de lait
- 10 feuilles de sauge, ciselées ou ou 1 c. table de sauge séchée ou 1 c. table d'épices à l'italienne
- 1 1/4 tasse de feta, émietlée grossièrement
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F
2. Dans une poêle, caraméliser légèrement l'oignon, le poivron et l'ail dans un peu d'huile d'olive.
3. Ajouter les carottes et le céleri, poursuivre la cuisson 1 minute en remuant.

4. Ajouter le bouillon et la moutarde, saler et poivrer.
5. Faire réduire jusqu'à évaporation complète du liquide.
6. Dans un bol, mélanger la viande, la chapelure, les œufs, le lait et la sauge ou les épices à l'italienne.
7. Saler et poivrer.
8. Incorporer les légumes refroidis et la feta.
9. Mettre le tout dans un moule à pain, couvrir de papier aluminium et enfourner. Au besoin, déposer le bol dans une plaque pour éviter des dégâts dans le four.
10. Cuire au four 1h à 1h30 ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 160°F (75 °C).