

Temps de cuisson : 90 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 8



Le meilleur pain de viande au feta

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, émietée grossièrement
- Sel et poivre

Marche à suivre :

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 da
10. Cuire au four 1h à 1h30 ou jusqu'à ce que le thermomètre à viande indique 160°F (75 °C).

Source : <https://cinqfourchettes.com/2009/02/le-meilleur-pain...-viande-au-monde.html>