

PAIN DE VIANDE AU CŒUR COULANT DE BEAUFORT

🕒 70mn 🧑 2/4/6 pers. 👨‍🍳 Facile



Chenoy – Terra Nova 2017



INGREDIENTS

- Viande hachée de bœuf
- Œuf
- Chapelure
- Oignon doré
- Ail
- Persil
- Lait
- Beaufort
- Ketchup
- Moutarde
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



Be-Farm



contact@be-farm.be



PREPARATION

- ① Préchauffer le four à 180°C. Faire revenir dans une poêle l'oignon et l'ail ciselés avec un filet d'huile d'olive. Dans un grand bol, mélanger la viande hachée, l'oignon, l'ail, la chapelure, l'œuf, le persil et le lait. Assaisonner puis mixer le tout.
- ② Former un gros boudin avec la préparation en plaçant des tranches de Beaufort au centre.
- ③ Badigeonner le pain avec le mélange ketchup-moutarde. Placer le pain de viande dans un plat à cake et enfourner pendant 55 minutes. Couper le pain à viande en tranches épaisses et l'accompagner de marrons au jus de viande. Conseil : Barder le pain de bacon pour une croûte plus croustillante.