

PAIN DE VIANDE

D'après une recette familiale de Régine Ménissier

Ingrédients	Quantité	Préparation
Jarret de bœuf avec os	1kg300 soit 1kg de viande désossée	<p>Le jarret doit être préalablement cuit comme un pot au feu d'après une recette traditionnelle. Garder le bouillon pour la cuisson des légumes d'accompagnement.</p> <p>Une fois la viande cuite et refroidie, la désosser et la couper en petits morceaux. Garder les os à moelle.</p>
Poitrine nature	400G	<p>Couper la poitrine en morceaux</p> <p>Passer les morceaux de viande et de poitrine dans le hachoir à viande à gros trous. Rajouter la moelle des os. Réserver dans un saladier.</p>
		
Oignons rouges Echalotes Gousses d'ail Persil	2 gros 10 3 à 6 1 gros bouquet	<p>Les éplucher et les couper en petits carrés.</p> <p>Le laver et le couper en petits morceaux</p>
Œuf Crème fraîche liquide	4 200 ml	
Pain de campagne rassis +lait	300g 250 ml	Faire tremper préalablement le pain rassis dans le lait, le presser.
Herbes de Provence Gros sel Poivre	1cuil. à soupe ½cuil. à soupe A adapter	

PREPARATION DE LA FARCE

Dans le saladier de hachis de viande, rajouter les oignons, les échalotes, les gousses d'ail coupés, les mélanger.

Rajouter les œufs entiers, la crème fraîche, le pain rassis imbibé de lait, les herbes de Provence, le persil, sel et poivre.

Mélanger longuement avec les mains afin de bien répartir les aromates.

Répartir la farce dans deux moules à crème renversée, bien tasser. Rajouter quelques grains de gros sel sur le dessus de la farce.



CUISSON
Au bain-marie

170°C
pendant
60 min à
partir de
l'ébullition du
bain-marie.

Mettre les plats de hachis dans une lèche frite ou mieux des moules à manquer dont le bord est plus haut rempli d'eau.
Couvrir les moules.

Démouler et servir chaud agrémenté d'un coulis de tomate.



Légumes d'accompagnement à cuire dans le bouillon du pot au feu : carottes, poireaux, panais, navets, chou-vert, chou rouge.

Le bouillon peut être utilisé pour préparer un potage aux vermicelles.

Autre variante : le hachis peut être préparé avec des restes de porc, bœuf et veau.

BON APPETIT !!