

Pain de viande aux pommes de terre et boeuf haché



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn

Peu à peu, alors que le soleil à l'air de nous revenir en pleine santé, nous redécouvrons les mets plus légers et bien rafraîchissants que nous attendions tous avec impatience ! Aujourd'hui, je cuisine le pain de viande!

Ingrédients

- 500 g de boeuf haché
- 2 pommes de terre cuites et écrasées
- 1 oeuf
- 1 cc de persillade déshydratée
- 0,25 cl de lait
- 1 cc de ketchup
- 1 cc de moutarde en grains
- 1 cs de cassonade

Préparation

- 1 Mettez la viande dans un saladier et mélangez-la avec les pommes de terre. Ajoutez l'oeuf, la persillade et le lait. Mélangez soigneusement.
- 2 Mettez la viande dans un moule à cake bien beurré. Puis, mélangez les ingrédients de la garniture, ketchup, grains de moutarde et cassonade. Étalez cette garniture sur le pain de viande. Glissez-le dans le four et faites-le cuire pendant 50 minutes à 180°C (th.6), +ou- selon le four.
- 3 Le pain de viande peut se déguster chaud avec des légumes. Nous l'avons préféré froid accompagné d'une salade verte. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

