PAIN DE VIANDE AUX NOIX

Type de plat :

Plat principal

Catégories :

Epices et condiments

Viandes et charcuteries

Ingrédients

- ✓ 350 g de restes de bœuf bouilli
- ✓ 50 g de beurre
- ✓ 1 oignon émincé
- ✓ 8 cl de farine de blé entier
- ✓ 30 cl de bouillon de bœuf
- ✓ 1cuillère à café de sauce Chili
- ✓ 2 cuillères à soupe d´huile
- ✓ 450 g de pommes de terre
- ✓ 25 g de beurre
- ✓ 5 cl de lait
- ✓ noix de muscade râpée
- ✓ 25 g de blé concassé
- ✓ 50 g de fromage râpé

Préparation

Faire fondre le beurre dans une casserole et cuire l´oignon à feu doux, jusqu´à ce qu´il soit tendre. Saupoudrer de farine, mélanger et cuire 1 min. Arroser peu à peu avec le bouillon, la sauce Chili et la sauce Worcestershire. Saler et poivrer légèrement. Cuire jusqu´à ce que la sauce ait une consistance lisse et épaisse, puis retirer du feu et laisser refroidir.

Pendant ce temps, hacher les noix. Hacher le bœuf eu couteau. Lorsque la sauce est froide, y mélanger les noix et le bœuf. Huiler un moule de 1 litre, verser la préparation et mettre au réfrigérateur. Faire bouillir une casserole d´eau salée. Peler les pommes de terre, laver et cuire dans l´eau bouillante pendant 12 min. Egoutter et écraser avec le beurre et suffisamment de lait pour que la purée soit crémeuse. Saler, poivrer et ajouter une pincée de muscade.

Préchauffer le four à 200°C. Retourner le pain de viande sur un plat à gratin. Recouvrir le dessus et les côtés de purée de pomme de terre. Mélanger ensemble le blé concassé et le fromage râpé. Enrober le pain de viande et cuire au four pendant 30 minutes, jusqu´à ce que le blé et le fromage soient dorés. Servir sans attendre.