

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM

PAIN DE VIANDE À L'ITALIENNE



300 Gr (1/3 Lbs) de bœuf haché maigre

300 Gr (1/3 Lbs) de porc haché maigre

2 œufs

$\frac{3}{4}$ Tasse de chapelure à l'italienne

$\frac{1}{2}$ tasse de carottes hachées finement ou râpées

$\frac{1}{2}$ tasse de cèleri haché finement

$\frac{1}{2}$ tasse d'oignons hachés finement

1 tasse de tomates en dés (si en boîte, il faut bien l'égoutter)

3 gousses d'ail hachées finement

$\frac{1}{4}$ tasse de sauce chili

1 tasse de mozzarella râpé

4 tranches de pancetta ou bacon

Préchauffer le four à 350°F.

Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients sauf la pancetta et disposer ensuite le mélange en le pressant dans un moule à pain de 9" x 5".

Disposer les tranches de pancetta ou bacon sur le pain et couvrir avec un papier d'aluminium sans le sceller (seulement déposer une feuille sur le moule).

Mettre au four environ 1 heure afin d'atteindre une température interne de 160°F.

Chaque famille a sa propre recette de pain viande et souvent on retrouve la fameuse enveloppe de soupe à l'oignon à l'intérieur.

Voici donc une version à base d'ingrédients utilisés dans la cuisine italienne.

SIMON CHAREST

Mettez du plaisir dans votre assiette, WWW.SIMONCHAREST.COM