

Pain de viande, sauce à l'ail

Préparation: 25 minutes

Cuisson: 1h15 au total environ

Portions: 6 à 8 personnes

~Ingrédients pour le pain de viande

- 2 c. à table d'huile d'olive
- 2 tasses d'oignon espagnole haché (1 gros)
- 1 1/2 tasse de petits morceaux de céleri
- 1 lb de boeuf haché
- 1 lb de veau haché
- 1 lb de porc haché
- 1 c. à table de persil frais haché
- 1 c. à table de thym frais haché
- 1 c. à table de ciboulette hachée
- 3 gros oeufs légèrement battus
- 2/3 tasse de lait
- 2 c. à table de sel casher
- 1 c. à table de poivre noir fraîchement moulu
- 2 1/2 tasses de chapelure panko (chapelure de pain japonaise)

~Ingrédients pour la sauce à l'ail

- 3/4 tasse d'huile d'olive
- 10 gousses d'ail pelées
- 2 tasses de bouillon de poulet maison
- 3 c. à table de beurre non salé, à la température de la pièce
- Sel casher et poivre noir fraîchement moulu

~Préparation pour le pain de viande

- 1)Préchauffer le four à 350°F.
- 2)Faire chauffer l'huile dans une sauteuse à feu moyen. Ajouter l'oignon et le céleri, cuire de 5 à 7 minutes en brassant occasionnellement ou jusqu'à ce que l'oignon soit translucide. réserver en laissant refroidir complètement.
- 3)Dans un grand bol, combiner la viande haché, le persil, le thym, la ciboulette, les oeufs, le lait, le sel et le poivre. Au robot culinaire, réduire la chapelure panko en chapelure fine. Ajouter l'oignon et la chapelure au mélange de viande et bien mélanger.
- 4)Déposer une feuille de papier parchemin sur une plaque de cuisson. Déposer le mélange de viande sur la feuille de papier parchemin et mouler le tout en donnant la forme d'un pain.
- 5)Cuire au four de 40 à 50 minutes ou jusqu'à cuisson complète. En sortant du four, laisser reposer 10 minutes avant de trancher. Servir avec la sauce à l'ail.

~Préparation pour la sauce à l'ail

1) Dans une petite casserole, combiner l'huile d'olive et les gousses d'ail. Porter à ébullition. Réduire la chaleur du feu à lent et laisser mijoter de 10 à 15 minutes jusqu'à brunissement léger. Retirer l'ail de l'huile et réserver.

2) Combiner le bouillon de poulet, le beurre et l'ail dans une casserole moyenne. Porter le tout à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 35 à 40 minutes ou jusqu'à épaississement. Écraser l'ail à l'aide d'une fourchette et assaisonner avec 1/2 c. à thé de sel et 1/4 c. à thé de poivre. Rectifier l'assaisonnement. Servir sur le pain de viande.

~source: adapté de Ina Garten par ~Josée~

~Note: Pour la sauce, j'ai retiré les gousses d'ail à la toute fin au lieu de les piler. J'ai omis le beurre et ajouté une demi-glace pour épaissir. Le résultat était vraiment parfait.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule