

PAIN DE VIANDE CHEDDAR ET MAÏS



Pour environ 4 personnes

454 gr (1lb) bœuf haché
454 gr (1lb) porc haché du Québec
1 tasse (250 ml) de maïs en grains
2 c. à table (30 ml) moutarde de Dijon
1 tasse (250 ml) cheddar fort, en cubes
1 œuf
2 c. à table (30 ml) mélange d'épices à steak de Montréal
4 c. à table (60 ml) chapelure panko
8 à 12 gouttes de Tabasco chipotle
1/2 tasse (125 ml) ketchup ou sauce BBQ (moi sauce chili et un peu plus)
Sel et poivre au goût

-Préchauffez le four, la grille au centre 350 °F (180°C).

-Dans un bol, mélangez le bœuf, le porc, le maïs, la moutarde, le cheddar, l'œuf, les épices à steak, la chapelure, le tabasco, du sel et du poivre.

-Dans un moule à cake, ajoutez la préparation, répartissez le ketchup sur le dessus et laissez cuire au four, 1 heure.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)