

Pain de viande roulé aux légumes (Le palais gourmand)

2 livres de boeuf haché mi-maigre
1 branche de céleri
1 carotte
3 champignons
3 fleurons de chou-fleur
1/2 oignon
3 gousses d'ail
1/2 tasse de chapelure
1 oeuf
1/2 c. à thé fines herbes italiennes
2 c. à table de moutarde de dijon
1 1/2 c. à thé de sauce worcestershire
Sel, poivre au goût
Ketchup ou sauce bbq Kraft pour badigeonner

Dans un robot culinaire mettre tous les légumes et pulser jusqu'à ce qu'ils soient hachés finement, réserver. Dans un bol, mélanger le reste des ingrédients étendre en un rectangle, ni trop épais, ni trop mince, badigeonner le dessus de ketchup ou sauce bbq kraft et étendre les légumes hachés en laissant une bordure tout le tour.

Rouler en commençant par le côté plus large. Mettre sur une plaque ou plat assez long tapisser de papier d'aluminium, badigeonner le dessus de ketchup ou sauce bbq et cuire au four à découvert, à 375° durant 1 h 00, ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite. Laisser reposer un peu et trancher.