

## **Pain de viande épicé (Le palais gourmand)**

960 gr de porc haché maigre ou boeuf

1 oeuf

1 oignon haché finement

1 c. à table de coriandre moulu

2 c. à thé de cumin (**mis 1 c. à thé**)

1/2 c. à thé de paprika

1/2 c à thé de muscade

1/4 c. à thé de piment de cayenne

Sel et poivre au goût (**pas mis de sel**)

Ketchup et moutarde au goût pour le dessus

Préchauffer le four à 375°(190°).

Mélanger les 9 premiers ingrédients bien mélanger, façonner en pain et déposer dans un plat à cet effet. Badigeonner le dessus d'un mélange de ketchup et moutarde, si désiré, vous pouvez y ajoutez une touche de cassonade. Cuire à découvert 1 h 15.