

Pain de viande à la tomate (Le palais gourmand)

Faute d'avoir certains ingrédients sous la main, vous trouverez mes changements entre parenthèses.

750 g (1 1/2 lb) boeuf haché maigre ou veau haché (*mis que du porc maigre*)

2 œufs

250 ml (1 tasse) chapelure du commerce (*mis 1 tasse de corn flake émietté*)

2 c. à thé moutarde de Dijon

1 c. à table persil frais, haché (*1/2 c. à table de séché*)

Au goût sel et poivre

1 sachet de 42 g (1 1/2 oz) enveloppe mélange pour soupe à l'oignon

1 grosse échalote française, hachée finement (*3 gousses d'ail broyées*)

2-3 gouttes de Tabasco

2 c. à thé basilic

1 tasse sauce tomate (*j'ai omis la sauce dans le pain de viande*)

*****Pour la sauce sur le dessus, j'ai fait un mélange de ketchup, cassonade et moutarde sèche, pas de quantité, j'y suis allé à l'oeil.*****

Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Dans un bol, remuer juste assez pour mélanger tous les ingrédients mais incorporer seulement 125 ml (1/2 tasse) de sauce tomate. Ne pas trop mélanger les ingrédients pour éviter que le pain de viande soit trop compact. Tapiser de papier parchemin un moule à pain de 23 x 13 x 8 cm (9 x 5 x 3 po). Façonner le pain de viande et déposer dans le moule. Presser uniformément le mélange. Verser l'autre moitié de la sauce tomate uniformément sur le pain de viande et faire cuire au four 60-70 minutes.

Utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer de la bonne température interne : 71 °C (160°F). Après cuisson, recouvrir d'une feuille de papier d'aluminium et laisser reposer 10 minutes.