

Pain de viande au ketchup

Version améliorée

Pour 6 portions:

Pain:

- 2 c. à soupe de mayonnaise (Hellmann's)
- 1 moyen oignon jaune, haché finement
- 1 c. à soupe de relish sucrée
- 1 c. à soupe de ketchup
- 1 c. à thé d'herbes salées
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de poivre du moulin
- 2 lbs de boeuf ou porc haché
- 1/2 tasse de gruau à cuisson rapide

Dessus:

- 1/2 tasse de ketchup
- 2 c. à soupe de cassonade
- 1/2 c. à thé de moutarde sèche

Préchauffer le four à 350 F.

Mélanger la mayonnaise, l'oignon, la relish, le ketchup, les herbes salées, le sel et le poivre dans un grand bol. Ajouter la viande et le gruau et bien mélanger. Tasser dans un moule à pain de 9x5x3 po.

Mélanger le ketchup, la cassonade et la moutarde. Étendre sur le dessus de la viande.

Cuire au four pendant environ 1hre ou jusqu'à ce que les bords se détachent et que la viande soit cuite. Terminer la cuisson à Broil pendant quelques instants, jusqu'à ce que le dessus du pain soit légèrement grillé.

Servir avec des patates pilées et un légume au beurre.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: La Cuisinière - Five Roses, 25e édition)