

PAIN DE VIANDE AU JAMBON

Une délicieuse variation du pain de viande qui sort de l'ordinaire. Habituellement le pain de viande est fait à partir de boeuf, de porc, de veau où encore mieux un mélange de ces 3 viandes. Ce pain de viande est fait avec du jambon et du porc, cette version saura vous charmer et deviendra rapidement le favori de la famille.



- 2 livres de jambon haché
- 1½ livre de porc haché
- 2 œufs
- 1 tasse de chapelure
- 1 tasse de lait évaporé (ou du lait 2%)
- 1/8 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de poivre
- 1 tasse de cassonade
- 1 c. à table de moutarde en poudre
- ¼ tasse de vinaigre de cidre

Préchauffer le four à 350°F (180°C)

Dans un grand bol, mélanger le jambon, le porc, les œufs, la chapelure, le lait, le sel et le poivre.

Bien mélanger et donner au mélange la forme d'un pain et placer dans un plat légèrement graissé allant au four.

Cuire au four pendant 90 minutes

Pendant ce temps, mélanger la cassonade, la moutarde sèche et le vinaigre de cidre. Bien mélanger.

Verser le mélange sur le jambon, 15 minutes avant la fin de la cuisson. Après 7 minutes, arroser le pain de viande avec la sauce et continuer la cuisson.

Servir avec une purée de pommes de terre et légumes.

Bon appétit de Sylvie

Source : Pam, All Recipes

Publié par LA CUISINE DE SYLVIE, <https://cuisinedesylvie.blogspot.com/>