

Pain de viande de grand-maman

Ingredients pour 4 personnes

2 tranches de pain blanc sans la croûte (env. 50 g)
3 c.s. de lait

2 oignons
1 gousse d'ail
2 c.s. de persil
1 c.s. de beurre
800 g de viande hachée (bœuf et porc)
1 œuf
2 c.s. de moutarde à l'ancienne
2 c.c. de paprika mi-fort
5 c.c. de sel
un peu de poivre

1 c.s. de beurre à rôtir

600 g de carottes
1 oignon
2 feuilles de laurier
2 clous de girofles
1 c.s. de concentré de tomate
2 dl de vin rouge
1 dl de bouillon de bœuf
sel, poivre selon goût

Préparation

Tailler le pain en petits dés, mélanger avec le lait dans un bol.

Peler les oignons, les hacher finement, presser l'ail, ciseler le persil. Faire fondre le beurre dans une cocotte. Faire revenir oignons, ail, et persil env. 5 min, mettre dans le bol, laisser refroidir.

Ajouter viande hachée, œuf, moutarde, paprika, sel et poivre. Très bien pétrir à la main jusqu'à obtention d'une masse compacte, façonner un pain d'env. 20 cm de long.

Bien faire chauffer le beurre à rôtir dans la même poêle. Saisir le pain de viande sur toutes les faces env. 5 min. Retirer, éponger le fond de la cocotte, rajouter évent. un peu de beurre à rôtir.

Peler les carottes, partager dans la longueur et couper en morceaux biseautés. Peler l'oignon, couper en deux, piquer chaque moitié d'une feuille de laurier et d'un clou de girofle. Faire revenir rapidement les carottes avec le concentré de tomate. Mouiller avec le vin, déglacer les sucs, laisser réduire un peu. Verser le bouillon, porter à ébullition. Baisser le feu, ajouter le pain de viande et l'oignon piqué, laisser mijoter env. 50 min à couvert sur feu doux, rectifier l'assaisonnement. Retirer le pain de viande, couper en tranche, dresser avec les légumes.

Servir avec purée de pommes de terre.