

## *Pain de Viande - Scarolles*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- HACHIS PORC & BOEUF	350 g
- HACHIS PORC & VEAU	350 g
- FILET AMERICAIN	200 g
- PAIN	la mie d'1 tranche
- LAIT	un peu
- NOIX DE MUSCADE	
- GOUSSE(S) D'AIL	ou ail en poudre
- OEUF(S)	1
- SCAROLE(S)	1 ou 2
- SEL	
- POIVRE	

### **Recette:**

- Façonnez le pain de viande en mélangeant les hachis de viande, la gousse d'ail pressée, le pain au lait l'œuf, le sel et le poivre.
- Faites revenir le pain de viande dans une casserole avec couvercle.
- Blanchissez légèrement les scaroles dans l'eau bouillante.
- Ajoutez ensuite les scaroles essorées au pain de viande et laissez cuire encore 40 minutes.
- Salez et poivrez selon le goût.