

## *Pain de Viande aux Épinards*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	700g
- EPINARDS	400g frais
- OIGNON(S)	1
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Emincez l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez les feuilles d'épinard et couvrez en baissant le feu. Remuez de temps en temps. Laissez cuire jusqu'à ce que les feuilles soient bien fondues. Salez et poivrez. Réservez pour que ça refroidisse.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'œuf, la crème et la chapelure. Intégrez les épinards refroidis et ajustez la texture avec de la chapelure.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Ajoutez un peu d'huile dans un plat à gratin. Façonnez votre pain de viande et édposez-le dans le plat huilé (pas trop haut). Saupoudrez de chapelure et poivrez le sommet.
- Enfournez pour 45 minutes.
- Lorsqu'il est cuit, coupez-le en quartiers et servez sans attendre (éventuellement sur une sauce tomate épicée).

### Remarque:

Servez avec une sauce tomate épicée (DI-85)