

## *Pain de Viande aux Noix, Pistaches et Noisettes*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

### **Ingrédients:**

- HACHIS PORC & BOEUF	600g
- PISTACHES	12
- NOISETTE(S)	12
- CERNEAU(X) DE NOIX	12
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- CRÈME FRAICHE	100g
- OEUFS	1
- CHAPELURE	4-5 c à soupe + un peu
- BEURRE DE CUISSON	
- SEL	
- POIVRE	



### **Recette:**

- Préchauffez le four à 180°C.
- Déposez le hachis dans un plat creux.
- Ajoutez les fruits secs : noisettes, pistaches et cerneaux de noix.
- Incorporez également la crème, le concentré de tomates, l'œuf, sel et poivre. Mélangez et homogénéisez. Puis intégrez de la chapelure afin d'obtenir la consistance souhaitée.
- Beurrez un plat allant au four.
- Déposez et façonnez le pain de viande dans le plat beurré.
- Enfourez pour 40 minutes.
- A la sortie du four, découpez le pain de viande délicatement au quartier.