

Pain de Viande Farci aux Épinards et Mozzarella

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 1 h 30 min

Ingrédients :

- HACHIS PORC & BOEUF	750g
- EPINARDS	400g frais
- MOZZARELLA	2 boules
- LARD PETIT DEJEUNER	8 tranches
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette :

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'œuf, la chapelure, sel et poivre.
- Etalez le hachis sur un papier sulfurisé.
- Entre temps, faites revenir les épinards dans un peu de beurre chaud. Laissez étuver doucement à couvert. Salez et poivrez.
- Déposez ces épinards fondus sur le hachis.
- Coupez la mozzarella en tranches. Réservez-en 4.
- Répartissez les autres sur les épinards.
- Roulez délicatement le hachis à l'aide du papier sulfurisé pour former un rouleau. Refermez les bords.
- Huilez un plat à gratin.
- Placez le pain de viande doucement dans le plat huilé.
- Déposez ensuite les 4 tranches de mozzarella sur le sommet.
- Recouvrez alors le pain de viande et le fromage avec les tranches de lard petit déjeuner.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournes pour 50-60 minutes.
- A la sortie du four, découpez en tranches et servez sans attendre.

