PL-1235

Pain de Viande à l'Italienne Gratiné

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	800-900g
- OEUF(S)	1
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- PARMESAN RAPE	3-4 c à soupe
- ORIGAN	1/2 c à souoe
- BASILIC	1/2 c à souoe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- PAPRIKA	1 c à café
- PERSIL	1/2 + 1/2 c à souoe
- CAROTTE(S)	2
- COULIS DE TOMATES	500 ml
- CRÈME FRAICHE	2 + 2 c à soupe
- MOZZARELLA	sèche pour le gratin
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez très finement l'oignon et la gousse d'ail.
- Pelez les carottes et coupez-les en tous petits dés. Faites cuire sous un film alimentaire au micro-onde pendant 4.5 minutes.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'oignon émincé, l'ail, la moitié des carottes, la chapelure, l'œuf, le parmesan, l'origan, le paprika, le basilic, ½ c à soupe de persil, la noix de concentré de tomates, 2 c à soupe de crème, sel et poivre.
- Bien homogénéisez le tout et formez votre pain de viande. Déposez-le dans un grand plat à gratin huilé.
- Mélangez le reste des carottes avec le persil, 2 c à soupe de crème et le coulis de tomates. Salez et poivrez généreusement.
- Versez cette sauce sur votre pain de viande cru.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfournez pour 1 heure.
- Après ce temps, montez le four à 250°C position grill. Saupoudrez le sommet du pain de viande de mozzarella râpée. Enfournez pour 5-7 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- Coupez le pain de viande en portions et servez avec la sauce.

Remarque:

Accompagnez de pâtes.