

## *Pain de Viande Individuel aux Épinards*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- Hachis Porc & Boeuf	400g
- Filet Americain	150g
- Épinards	200g
- Chapelure	
- Crème Fraîche	2-3 c à soupe
- Gruyère Râpé	50g
- Paprika	
- Ail en Poudre	
- Farine	2 c à soupe
- Sel	
- Poivre	



### **Recette:**

- Faites fondre les épinards dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis ajoutez un peu d'ail. Réservez.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le bœuf haché, la crème fraîche, un peu de chapelure et les épinards précuits.
- Assaisonnez avec le paprika, un peu d'ail, sel et poivre.
- Intégrez-y également le fromage râpé.
- Formez des pâtons individuels et farinez-les.
- Faites-les ensuite cuire doucement dans du beurre chaud. Couvrez et laissez bien cuire à cœur.

### **Remarque:**

Accompagnez de la *Sauce à la Bière Brune et au Pain d'Épices* (DI-489)