

## Pain de Viande à l'Italienne ( Polpettone )

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 heure**

### Ingrédients:

- Hachis Porc & Boeuf	400g
- Filet Americain	100g
- Crème Fraîche	3 c à soupe
- Chapelure	3 c à soupe
- Persil	
- Parmesan Râpé	3 c à soupe
- Tomme de Brebis	100g
- Pancetta (Jambon)	16 tranches
- Huile d'Olive	
- Sel	
- Poivre	

### Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le bœuf haché, la crème fraîche, la chapelure, le parmesan, le persil, sel et poivre.
- Coupez le fromage de brebis en petits dés et intégrez-les à la viande.
- Formez des pâtons (4) d'environ 170-180g.
- Déposez 4 tranches de pancetta en rosace, placez une boule de viande au milieu et repliez la pancetta sur celle-ci. Répétez ces opérations avec les 3 autres pâtons.
- Déposez alors ces petits pains de viande sur 4 morceaux de papier sulfurisé (assez grand pour les emballer), huilez légèrement le sommet et poivrez. Emballez séparément les pâtons dans le papier sulfurisé et placez dans un plat allant au four.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Enfourez la viande emballée pendant 20 minutes.
- Après ce temps, retirez le plat du four et montez la température à 230°C.
- Déballez les pains de viande et déposez-les dans le plat allant au four avec le jus de cuisson.
- Poursuivez la cuisson au four très chaud pour griller la pancetta.
- Servez dès la sortie du four.



### Remarque:

Accompagnez de la Sauce Tomates au Basilic (DI-254)