«No»

Pain de Viande au Lard et Carottes

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	700g
- HACHIS PORC & VEAU	300g
- LARD PETIT DEJEUNER	15-20 tranches
- CAROTTE(S)	3
- OIGNON(S)	1 petit
- MOUTARDE	1 c à soupe
- KETCHUP	3 c à coupe
- CONCENTRE DE TOMATES	1 c à soupe
- OEUF(S)	1
- BEURRE DE CUISSON	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez l'oignon et faites-le revenir dans du beurre chaud.
- Pelez et coupez les carottes en dés. Faites-les cuire 6 minutes au micro-onde sous un film alimentaire.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un saladier, mélangez les hachés avec l'oignon cuit, les carottes cuites, la moutarde, le ketchup, le concentré de tomates et l'œuf.
- Poivrez généreusement (NE PAS salez).
- Tapissez un moule à cake, dans le sens de la largeur, avec les tranches de lard en laissant dépasser de chaque côté et en les faisant se chevaucher légèrement.
- Terminez par des tranches sur la longueur pour les extrémités.
- Tassez votre préparation en son centre puis ramenez les tranches de lard vers l'intérieur afin que tout le pain soit recouvert.
- Enfourner à four chaud pour 1 heure. Recouvrez d'un papier aluminium afin de ne pas bruler les lards.
- Retirez l'aluminium et terminez la cuisson quelques minutes sous le grill afin d'obtenir un joli pain bien doré.