

Pain de Viande à la Mexicaine

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	450g
- BLANC(S) DE POULET	2
- OEUF(S)	2
- CHAPELURE	5 c à soupe + un peu
- TOMATES CONCASSÉES	1/2 boîte
- OIGNON(S)	1
- POIVRE DE CAYENNE	1/2 c à café
- CUMIN EN POUDRE	1 c à café
- HUILE D'OLIVE	
- TOMATE(S)	1/2
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Emincez très finement l'oignon.
- Faites-le revenir dans du beurre chaud.
- Lorsqu'il est tendre, ajoutez les tomates concassées, le poivre de Cayenne, le cumin, sel et poivre. Mélangez et laissez mijoter une minute puis retirez du feu et laissez tiédir.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Hachez finement les blancs de volaille.
- Dans un plat creux, mélangez la volaille, le hachis, les œufs et la chapelure.
- Incorporez la sauce tomate au cumin. Salez et poivrez.
- Huilez un plat à gratin et déposez le pâté de viande et façonnez pour obtenir l'épaisseur désirée et plane.
- Coupez la tomate en demies rondelles et entrez-les dans le sommet du pain de viande.
- Salez et poivrez puis saupoudrez d'un peu de chapelure.
- Enfournez pour 1h à 1h10 minutes suivant l'épaisseur.
- Découpez délicatement et servez sans attendre.

Remarque:

Servez avec une sauce tomate épicée (DI-85)

