

## *Pain de Viande aux Pâtes Grecques et aux Légumes*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	750g
- OEUF(S)	1
- PATES GRECQUES	350g pâtes cuites (150-170g sèches)
- CAROTTE(S)	4
- BROCOLI(S)	250g
- PAPRIKA	2 c à café
- CIBOULETTE	
- BOUILLON DE LÉGUMES	1 litre (1 cube)
- CHAPELURE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Pelez et coupez les carottes au coupe-légumes en petits dés. Faites-les cuire 5 minutes au micro-onde sous un film alimentaire. Egouttez. Réservez.
- Nettoyez et coupez le brocoli en bouquets. Faites-les cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 12-14 minutes. Egouttez. Coupez-les en tranches. Réservez.
- Faites cuire les pâtes (environ 150-170g sèches) dans de l'eau bouillante salée pendant 17 minutes. Egouttez. Réservez.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Dans un grand plat creux, mélangez délicatement les pâtes avec les carottes, les tranches de brocolis, le hachis, le paprika, la ciboulette, sel et poivre. Homogénéisez bien le tout avec une spatule.
- Huilez un plat à gratin.
- Façonnez votre pain de viande et déposez-le dans le plat à gratin. Saupoudrez encore de paprika, sel, poivre et de chapelure.
- Enfournes pour 50 minutes.
- A la sortie du four, découpez le pain de viande en quartier (comme une tarte) et servez sans attendre sur un lit de sauce curry maison.

### Remarque:

En accompagnement, servez une sauce curry maison (DI-183)