

Pain de Viande aux Chicons

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	650g
- FILET AMERICAIN	200g
- CRÈME FRAICHE	2 c à soupe
- CHAPELURE	
- ECHALOTE(S)	1
- OEUF(S)	1
- CHICON(S)	1 kg
- SUCRE SEMOULE	1 c soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Hachez très finement l'échalote.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur dur et amer.
- Dans un plat creux, mélangez les viandes avec la crème, l'œuf, l'échalote émincée et de la chapelure afin d'obtenir la consistance voulue. Salez et poivrez.
- Façonnez votre pain de viande.
- Faites-le cuire doucement dans un grand fait-tout en le retournant délicatement.
- Lorsqu'il est bien saisi sur les deux faces, ajoutez les chicons. Salez et poivrez.
- Couvrez et laissez cuire pendant 20-30 minutes en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson, ajoutez le sucre semoule sur les chicons et remuez.
- Découpez le pain de viande en tranches et servez avec les chicons.

