

Pain de Viande aux Oeufs Durs et aux Carottes Râpées

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|---------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 750g |
| - CAROTTE(S) | 2-3 |
| - OEUFS | 4 |
| - CRÈME FRAÎCHE | 4-5 c à soupe |
| - CHAPELURE | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Faites cuire les œufs dans de l'eau bouillante salée pendant 12 minutes. Faites-les refroidir sous l'eau froide puis égalez-les.
- Pelez et râpez les carottes.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec la crème fraîche, de la chapelure, sel et poivre.
- Étalez le hachis sur une grande feuille de papier sulfurisé sur une épaisseur de 1,5 à 2 cm en forme de rectangle.
- Répartissez les carottes râpées sur toute la surface puis déposez les œufs durs entiers côte à côte sur toute la longueur du hachis. Salez un peu et poivrez.
- Roulez ensuite délicatement la viande autour des œufs et fermez les côtés en rabattant le hachis.
- Saisissez le pain de viande ainsi formé dans du beurre chaud sur tous les côtés puis poursuivez la cuisson doucement à couvert en retournant de temps en temps la viande (environ 30-40 minutes).
- Au moment de servir, découpez des tranches de pain de viande farci d'une épaisseur de 2 cm environ.



Remarque:

Accompagnez d'une Sauce Crèmeuse Type Gravy (pour Viandes) (DI-424)