

PAIN DE VIANDE AU GOUDA ET AUX OEUFS

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 750g |
| - OEUFS) | 2 durs |
| - GOUDA JEUNE | 2 à 3 tranches |
| - PERSIL | |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Si ce n'est fait, faites cuire les œufs 12 minutes.
- Pelez-les et écrasez-les finement.
- Sur une feuille de plastique, étendez le hachis sur une épaisseur de 1.5 cm. (± 40 sur 40 cm)
- Coupez les tranches de gouda en petits morceaux et étendez-les sur le hachis.
- Étendez également les œufs et enfoncez légèrement le tout avec le dos d'une fourchette.
- Salez et poivrez.
- Roulez ensuite le hachis en enlevant le plastique.
- Placez dans le plat CRISP, ajoutez un peu de beurre si nécessaire, salez et poivrez puis placez au four à micro-onde pendant 25 minutes sur position CRISP.

Accompagnement:

Servez avec des tagliatelles et des haricots princesses natures.

