



Meatloaf ou pain de viande au bacon

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
45 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

200 g d'échine de porc hachée

200 g d'épaule de veau hachée

125 g de tranches fines de bacon

150 g de pain de mie rassis

20 cl de bouillon de viande

2 oeufs

2 c. à soupe de vin blanc sec

2 c. à café de cognac

sel, poivre

1.

Préchauffez le four à 220°C.

2.

Faites tremper le pain de mie rassis dans le bouillon de viande.

3.

Mélangez les viandes hachées, la mie de pain égouttée, les oeufs et le cognac dans un récipient.

4.

Salez et poivrez et remuez bien.

5.

Garnissez un moule à cake beurré de la moitié des tranches de bacon.

6.

Placez la préparation de viandes à l'intérieur du moule, en tassant bien.

7.

Recouvrez avec le restant de tranches de bacon.

8.

Enfournez pendant 30 minutes.

9.

Au bout de ce temps, arrosez le pain de viande de vin blanc et couvrez-le d'une feuille de papier aluminium.

10.

Poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.

11.

Laissez refroidir quelques instants puis démoulez.

12.

Servez chaud.

