

Quantité : **4 portions** | (4) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **1 h 5 min**

Préparation **5 min**

Cuisson **1 h**



PUBLICITÉ

Ingrédients

500 g (1 lb) de boeuf haché

250 g (1/2 lb) de porc haché

1 petit oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées

1 oeuf

30 g (2 c. à soupe) d'épices tex-mex (*Voir la recette plus bas)

125 ml (1/2 tasse) de chapelure régulière

375 ml (1 1/2 tasses) de cheddar fort, coupé en cubes

SAUCE AU KETCHUP

65 ml (1/4 tasse) de ketchup

30 ml (2 c. à soupe) de cassonade

5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire

*MÉLANGE D'ÉPICES TEX-MEX

30 ml (2 c. à soupe) de poudre d'ail

30 ml (2 c. à soupe) de paprika

15 ml (1 c. à soupe) de poudre d'oignon

15 ml (1 c. à soupe) d'origan séché

15 ml (1 c. à soupe) de thym séché

30 ml (2 c. à soupe) de poivre du moulin

10 ml (2 c. à thé) de sel

2,5 ml (1/2 c. à thé) de poivre de Cayenne, ou piment en flocons (facultatif)

PUBLICITÉ



Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F (176°C).
2. Dans une petite tasse à mesurer, mélanger les ingrédients de la sauce au ketchup et réserver.
3. Dans un petit bol, mélanger tous les ingrédients du mélange d'épices tex-mex. Réserver.
4. Dans un grand bol, mettre le bœuf haché, le porc haché, les cubes de fromages et 1 c. à s. du mélange à épices tex-mex. Ajouter l'oignon et l'ail, l'œuf et la chapelure et bien mélanger. Saler et poivrer. Déposer le mélange dans un moule à pain. Verser la sauce sur le dessus et déposer le moule sur une plaque à cuisson. Mettre au four pendant 45 à 60 minutes.
5. Sortir du four et laisser reposer 5 minutes. Servir.

PUBLICITÉ