

## Pain de viande au bacon

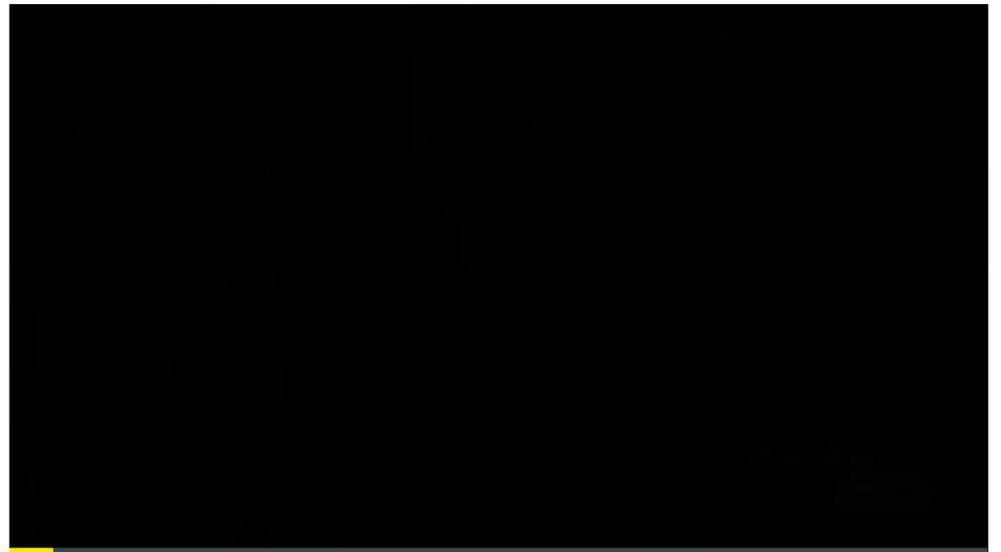
par *HUGO SAINT-JACQUES*

Quantité : **4 portions** | (0) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **55 min**

Préparation **10 min**

Cuisson **45 min**



PUBLICITÉ

### Ingrédients

400 g (7/8 lb) de boeuf haché

200 g (7 oz) de porc haché

250 ml (1 tasse) d'oignons hachés

1/2 gousse d'ail hachée

500 ml (2 tasses) de champignons blancs hachés

1 oeuf

65 ml (1/4 tasse) de flocons d'avoine

250 ml (1 tasse) de fromage en grains (cheddar frais)

30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon à l'ancienne

6 tranches de bacon

750 ml (3 tasses) d'épinards ciselés

30 ml (2 c. à soupe) de sirop d'érable

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive

### CAROTTES RÔTIES

20 carottes (coupées en 2)

Huile d'olive en quantité suffisante

Sucre en quantité suffisante

Sel et poivre du moulin

### Préparation

#### PAIN DE VIANDE :

1. Préchauffer le four à 350°F (175°C).
2. Dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen-fort. Faire suer les oignons 1 minute. Ajouter les épinards et cuire pour 30 secondes. Assaisonner.
3. Dans un grand bol, combiner le mélange d'épinards et d'oignons, les viandes, l'ail, les champignons, l'œuf, le fromage, l'avoine et la moutarde. Mélanger et assaisonner.
4. Dans un moule à pain antiadhésif (9" x 5"), déposer les tranches de bacon sur un côté du moule seulement pour pouvoir ensuite refermer sur la viande.
5. Remplir le moule avec l'appareil de viandes et refermer à l'aide des tranches de bacon.
6. Avec un pinceau, badigeonner le bacon avec le sirop d'érable puis enfourner pour 45 minutes.

#### CAROTTES RÔTIES :

1. Dans un grand bol, mélanger tous les ingrédients et assaisonner.
2. Transférer les carottes sur une plaque à pâtisserie chemisée de papier sulfurisé. Cuire au four pour 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les carottes soient caramélisées.

PUBLICITÉ

## Nutrition



Sans gluten



Sans arachides



Sans noix