

Pain de viande aux champignons et vin blanc

par ZESTE

Quantité : **4 portions** | (2) [Évaluer cette recette](#)Durée totale : **1 h 25 min**Préparation **15 min**Cuisson **1 h**Cuisson **10 min**

PUBLICITÉ

Ingrédients

30 g (1.2 oz) de champignons des bois, séchés

2 tranches de pain, la croûte retirée

30 ml (2 c. à soupe) de crème 15 %

454 g (1 lb) de boeuf haché maigre

30 ml (2 c. à soupe) d'échalotes françaises hachées finement

7 ml (1/2 c. à soupe) de sel

3 ml (1/2 c. à thé) de poivre du moulin

30 ml (2 c. à soupe) de prosciutto ou pancetta haché(e)

1 gousse d'ail hachée

85 ml (1/3 tasse) de parmesan râpé

1 jaune d'oeuf

185 ml (3/4 tasse) de chapelure

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

30 ml (2 c. à soupe) d'huile d'olive (goût léger)

85 ml (1/3 tasse) de vin blanc sec

30 ml (2 c. à soupe) de pâte de tomates

Préparation

1. Réhydrater les champignons dans une tasse d'eau.
2. Déposer le pain émietté et la crème dans un petit chaudron et chauffer à feu doux.
3. Déposer le pain et la crème, dans un bol, mélanger le tout et y ajouter la viande, l'échalote, le sel, le poivre, la pancetta, l'ail haché, le parmesan, le jaune d'œuf. Bien mélanger.
4. Former un grand cylindre d'environ 9 cm de diamètre. Le rouler dans la chapelure de pain.
5. Bien égoutter les champignons en les pressant. Conserver l'eau de trempage. Réserver.
6. Dans une grande poêle à hauts bords, faire fondre le beurre à feu moyen-élevé, ajouter l'huile et y mettre le pain de viande. Le cuire de chaque côté, jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée de toute part. Déposer sur une plaque et enfourner pendant une heure.
7. Verser le vin dans la poêle. Bien racler le fond, tourner le pain de viande de temps en temps. Réserver.
8. Réduire le feu à moyen-bas. Ajouter les champignons. Dans un bol à part, mélanger la pâte de tomates et l'eau de trempage des champignons. Verser le tout dans la poêle chaude. Laisser frémir 10 minutes.
9. Laisser reposer quelques minutes avant de servir la viande accompagnée de la sauce, de pâtes et d'un légume de son choix.

PUBLICITÉ

Nutrition



Sans moutarde



Sans arachides



Sans noix