

Pain de viande comme ma maman

- La meilleure recette de pain de viande (comme ma maman!)



Ingrédients :

- 1 lb et demi (680 grammes) de viande hachée
- 3/4 de tasse (190 ml) de gruau rapide (flocons) d'avoine
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait 2%
- 1 œuf
- 1/2 tasse (125 ml) d'oignon
- 1 cuillère à thé et quart de sel
- 1/4 de cuillère à thé de poivre
- 1/3 de tasse (85 ml) de ketchup
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de **moutarde de Dijon**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans un bol de taille moyenne, combinez la viande, le gruau, le lait, l'œuf, les oignons ainsi que le sel le poivre. Bien mélanger avec vos mains afin de tout incorporer à la viande.
3. Transférer le mélange dans un moule à pain et bien presser.
4. Dans un petit bol, mélanger le ketchup, la cassonade et la moutarde. Verser sur le pain de viande.
5. Faites cuire dans un four préchauffer pendant 1 heure et 20 minutes.
6. Retirer du four et enlever l'excès de gras.

Si jamais, vous préférez un **pain de viande à la mijoteuse!**

“ *Tout simplement la façon la plus simple de faire un pain de viande!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

