

Pain de veau

Ingredients for 8 personnes

| | | |
|-------|----|-----------------|
| 200 | g | de lard salé |
| 1 1/2 | kg | de veau haché |
| 2 | | oeufs, battus |
| 125 | ml | farine d'avoine |
| 5 | ml | de sel |
| 1 | | oignon, haché |
| 1 | ml | de sarriette |
| 45 | ml | de crème 35 |

1. Préparation : 15 min. Cuisson : 1h 30 min.

Débarrasser le lard de sa couenne, puis le hacher.
Préchauffer le four à 170° C.

Mélanger le lard salé et le veau.

Ajouter les oeufs, la farine d'avoine, le sel, l'oignon, la sarriette, la crème et l'eau. Mélanger avec les mains.

Graisser un moule à pain et y presser le mélange.

Cuire 1 heure 30 minutes.

Published by: Kane@AmisGourmands.fr on 25/10/2008 23:06