

Pain de veau

Ingrédients pour 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

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.

Partagée par: Kane@AmisGourmands.fr le
25/10/2008 23:06