

Pain de viande surprise

Ingrédients

2 livres de bœuf haché maigre
¼ tasse de chapelure
1 œuf battu
1 oignon haché finement
1 branche de céleri, haché finement
Sel, poivre et assaisonnements au goût
2 saucisses à hot dog du commerce

Sauce

1 boîte de soupe aux tomates du commerce
¼ tasse de vinaigre
¼ tasse de cassonade
1 c. à soupe de ketchup
1 pincée de moutarde sèche
1 pincée de poudre d'ail

Préparation

Préchauffer le four à 325F

Dans un bol, mélanger la viande, la chapelure, l'oignon, le céleri et les assaisonnements ensemble. Ajouter l'œuf battu. Dans un autre bol, mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble.

Verser ¼ tasse de la sauce dans la préparation de viande. Bien mélanger puis diviser en deux. Dans un moule à pain en verre, déposer une partie de la préparation de viande et bien taper dans le fond du moule.

Déposer les deux saucisses à hot dog dessus et mettre l'autre partie de la préparation de viande. Presser légèrement pour solidifier.

Verser le reste de la sauce dessus et cuire à 325F pendant 1 heure

Tiré de Éducatout