

Recette



Pain de viande

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 1 heure

Portions : 6

INGRÉDIENTS :

1 boîte de 10 oz) de soupe aux tomates (crème)
750g (1 1/2 livre) de boeuf haché maigre
125 ml (1/2 tasse) de chapelure
125 ml (1/2 tasse) d'oignon haché
125 ml (1/2 tasse) de céleri haché
1 oeuf battu légèrement
5ml (1c. à thé) de sel
1 pincé de poivre

PRÉPARATION :

- Préchauffer le four à 180C (350F). Peler et hacher l'oignon finement.
- Laver le céleri et couper en petit dés.
- Dans un grand bol, mélanger, à l'aide d'une cuillère de bois, 1/2 boîte de soupe aux tomates, le boeuf haché, la chapelure, l'oignon, le céleri, l'oeuf battu, le sel et le poivre.
- Tasser le mélange dans un moule à pain de 21 x 12 cm (81/2 x 41/2 po). Cuire au four, à découvert, pendant une heure.
- Verser le reste de soupe aux tomates sur le dessus du pain de viande.
- Continuer la cuisson, à découvert, pendant 20 minutes.
- Couper en tranches et servir.