

PAIN DE VIANDE AU BOEUF



Ingrédients

BOEUF HACHE MAIGRE	681 g	CÉLERI	2 branches
OEUF	1 un	CASSONNADE DORÉE	1 c. à thé
CHAPELURE	1 tasse	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/2 c. à thé
PERSIL	1/2 tasse	SEL	1/4 c. à thé
SEL	1/2 c. à thé	POIVRE	1/4 c. à thé
POIVRE	1 c. à thé	THYM FRAIS	1/2 c. à thé
SAUCE		EAU DU ROBINET	2/3 tasse
HUILE DE CANOLA		TOMATES BROYÉES	28 oz
OIGNON JAUNE	1 un	THYM FRAIS	1/2 c. à thé

Méthode

- **Chauffer le four à 350°F**
- **Mélanger ensemble tous les ingrédients du pain de viande et cuire 60 minutes**

Sauce

- **Couper en petits dés le céleri et l'oignon et faire suer dans l'huile**
- **Ajouter les tomates broyées**
- **Laissez mijoter 10 minutes**
- **Ajouter le reste des ingrédients**
- **Laisser mijoter 10 minutes**
- **Servir sur le pain de viande**

