

Cupcakes de pain de viande

Pour 6 personnes :

750 g de bœuf haché

(ici, 1/3 de chair à saucisse et 2/3 de bœuf haché)

- 1 petit oignon finement émincé
- 2 carottes râpées - 1 CC d'huile - 1 CC de thym
- 2 gousses d'ail hachées - 2 CC de moutarde
- 100 g de chapelure - 6 CS bombées de ketchup
- 2 CC de sauce Worcestershire - 2 œufs - Sel et poivre

Pour la purée : 5 pommes de terre à purée - 1 cube de bouillon de bœuf - Poivre - 1 CS de crème fraîche - 1 noix de beurre - Lait (pour détendre la purée)

Garniture : Ciboulette ciselée - Oignons frits



Pain de viande en cupcakes

- Préchauffer le four à 180°C.
- Dans une petite poêle, verser un peu d'huile et faire revenir l'oignon haché et les carottes râpées, pendant 5 minutes environ.
- Dans un grand saladier, égrainer la viande hachée et ajouter le mélange oignon/carottes, ainsi que le reste des ingrédients. Malaxer le tout, pour obtenir une farce homogène.
- Graisser un à deux moules à muffins (selon la taille !) et garnir les empreintes avec la farce, en tassant bien.
- Enfourner pendant 25 minutes environ et laisser reposer dans le four, pendant quelques minutes encore.
- Démouler et disposer les petits pains de viande, dans un plat à gratin ou une plaque à four.
- Préparer la purée en épluchant les pommes de terre et en les coupant en morceaux. Les faire cuire, une vingtaine de minutes, dans une casserole d'eau bouillante, additionnée du bouillon cube. Une fois cuites, les passer au presse-purée, en incorporant une noix de beurre, 1 CS de crème fraîche et en ajustant la consistance, avec un peu de lait. La purée doit être onctueuse, sans être trop liquide, pour ne pas couler sur les cupcakes...
- A l'aide d'une poche à douille cannelée, déposer harmonieusement la purée sur les pains de viande et parsemer le tout de ciboulette ciselée et d'oignons frits.
- Remettre au four, à 150°C, 15 minutes avant de servir.

