

Pain de viande



Pour 4-5 personnes

- 300 g de bœuf haché
- 400 g de chair à saucisse (j'ai pris de la saucisse de Toulouse car j'en suis fan)
- 80 g de pain un peu rassis
- 3 cuillères à soupe de persil haché (surgelé pour moi)
- 6 cuillères à soupe de lait
- 1 œuf
- 6 tranches fines de pancetta
- 80 à 100 g de Brézain coupé en dés
- 2 gousses d'ail
- Le zeste d'un citron jaune non traité
- Poivre
- Muscade (une toute petite pincée)

Dans un mixeur, mettre le pain, l'ail et le persil. Il faut du pain assez sec, moi j'avais juste une baguette de la veille, qui n'était pas assez dure et ça n'allait pas. Du coup, il n'y a eu que très peu de pain car j'ai dû retirer les morceaux qui ne voulaient pas se mixer.

Mette dans un saladier avec le lait et mélanger, puis ajouter la viande, le zeste de citron finement râpé, le poivre et la muscade. On ne rajoute surtout pas de sel : la chair à saucisse est très salée, de même que la pancetta et le fromage.

Sur une feuille de papier sulfurisé, disposer les tranches de pancetta, mettre une partie de la viande, façonnée en boudin (plus ou moins). Déposer dessus les morceaux de Brézain et recouvrir avec la seconde partie de la viande, en formant un cylindre. Rabattre la pancetta, qui ne couvrira pas complètement le pain de viande, mais c'est normal. Si on en mettait plus, le résultat serait trop salé. Verser une cuillère à café d'huile d'olive sur le pain de viande.

Enfourné à four préchauffé à 180°C pour une demi heure.

Sortir le pain de viande une dizaine de minutes avant de le découper