

Galette de viande géante

Préparation et cuisson : 30 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

300 g de viande d'agneau maigre hachée
300 g de porc maigre haché
2 c à s de persil plat ciselé
1 œuf
80 g de mie de pain
Quelques gouttes de sauce Worcestershire
2 c à s d'huile d'olive
1 oignon moyen
2 grosses gousses d'ail
1/2 c à c de piment en poudre (facultatif et à doser à son goût)
1 petit poivron rouge
2 petites tomates
100 g de petits champignons de Paris (j'en ai mis la moitié)
125 g de mozzarella
125 g de mimolette (j'ai mis la moitié)
Sel et poivre du moulin

Mettre les viandes hachées dans un saladier et y incorporer le persil, l'œuf, la mie de pain, sel, poivre et la sauce Worcestershire. Bien mélanger et mettre ce mélange en faisant une galette régulière dans un moule à tarte de 25 cm de diamètre légèrement huilé (j'ai mis le mélange sur une plaque antiadhésive). Cuire à four préchauffé à 190° pendant 15 à 20 mn.

Pendant ce temps éplucher l'ail et l'oignon, les hacher et les faire fondre dans une poêle avec l'huile d'olive pendant 5 mn en remuant, ajouter le cas échéant le piment en poudre et retirer la poêle du feu.

Laver les tomates et le poivron et nettoyer les champignons. Débarrasser le poivron de ses graines et le couper en petits dés. Couper les tomates en tranches et les champignons en lamelles. Couper la mozzarella en tranches fines et râper la mimolette.

Sortir la viande du four, retirer le jus qu'elle a pu rendre et régler le four à 210°.

Étaler sur la galette le mélange ail oignon et ajouter le poivron, les tomates et les lamelles de champignons. Recouvrir le tout de mozzarella et mimolette et remettre au four 5 mn pour faire fondre les fromages.

Découper en quartiers et servir avec une salade.

Vous pouvez mettre de la volaille à la place du porc et ajouter aussi des petites olives.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>