

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

Pain de viande succulent

Préparation : 15 min

Cuisson : 240 min

Portions : 6

Cette recette est : Publique

Catégorie : Mijoteuse

www.metsdelacreme.com

Ingrédients

2 livres de boeuf haché maigre

1 poignée de chapelure italienne

1 cuiller à thé comble de soupe

En sachet

un peu de bovril au boeuf

épice à bifteck, sel et poivre au

Goût

un peu d'ail broyé

1 canne soupe crème de champignons

1 canne de sauce hot chicken

Étapes

Étape 1:

Mélanger dans un bol les 6 premiers ingrédients comme il faut.

Étape 2:

Ajouter 2 cuillères à soupe de crème de champignons au mélange de viande.

Étape 3:

Former une boule et mettre au centre de la mijoteuse en libérant les côtés.

Étape 4:

Mélanger dans un petit bol le reste de la crème de champignon et la sauce à hot chicken pour faire une sauce homogène.

Étape 5:

Ensuite verser le tout sur la viande.

Étape 6:

Partir la mijoteuse à la température élevée pour 4 heures. Succulent.

Étape 7:

Parfois j'ajoute dans la mijoteuse des cubes de patate tout au tour de la viande. Et je laisse cuire le tout le même temps.

Recette par : julie jujube