

## Recettes du Québec

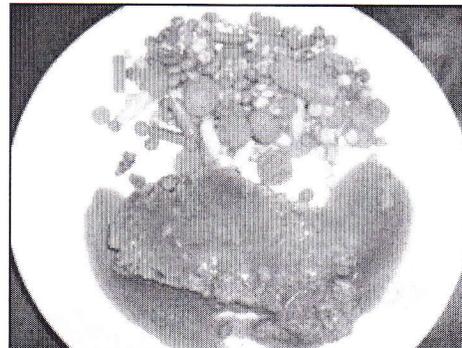
<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

### Pain de viande a la mijoteuse

**Préparation :** 20 min  
**Cuisson :** 360 min  
**Portions :** 6  
**Cette recette est :** Publique  
**Catégorie :** Mijoteuse



#### Ingrédients

2 livres de boeuf haché mi-maigre  
1 petit oignon jaune haché  
1 poivron vert haché  
1 tasse de gruau  
1 oeuf  
1 c.a soupe d'épice à steak  
2 c.a soupe de moutarde de dijon  
Ketchup

#### Étapes

**Étape 1:**

Mettre tout les ingrédients dans un bol sauf le ketchup et bien mélanger.

**Étape 2:**

Former en pain et mettre dans la mijoteuse. Badigeonner de ketchup et couvrir.

**Étape 3:**

Cuire 6 heures a high. Servir avec une sauce tomate ou une sauce au boeuf.

**Recette par :** Crystale