RECETTES DU QUÉBEC

Recette Pain de viande aux tomates facile et délicieux

Auteur : ZizaNn *Date de publication : 2013-09-05*

Photo : Annie Carriere

Temps de préparation : **15 min**

Temps de cuisson : **2h 0 min**

Temps total : **2h 15 min**

Portions : **4**

INGRÉDIENTS

3 lb boeuf haché
1 oeuf battu
1/2 oignon haché
20 biscuits soda émiettés
1 1/2 c. à table poudre d'ail
Sel et poivre au goût
3 boîtes de 540 ml ou 1 grosse boîte jus de tomate

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Préchauffer le four à 350 °F. Mettre le boeuf haché et l'oeuf battu dans un bol et mélanger avec les mains.

ÉTAPE 2

Ajouter les oignons hachés et les biscuits soda émiettés, puis mélanger.

ÉTAPE 3

Ajouter la poudre d'ail, le sel et le poivre, puis mélanger.

ÉTAPE 4

Faire une boule allongée avec le mélange, comme une miche de pain, et mettre dans un plat profond allant au four. Verser le jus de tomate sur le pain de viande jusqu'aux 3/4 du morceau. Saupoudrer le tout avec de la poudre d'ail, du sel et du poivre.

ÉTAPE 5

Cuire au four à 350 °F pendant 2h00 en l'arrosant avec le jus de cuisson à toutes les 30 minutes. Couper en tranches d'environ 1/2 pouce d'épaisseur ou au goût.

COMMENTAIRE DE L'AUTEUR

Servir avec un riz blanc et arroser le tout avec le jus de cuisson.