

Pain de viande belge au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 45 min	Durée : 50 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 7	Astuces : 15	

Ingrédients

300G de chair à saucisse
300G d'haché de boeuf
15G de beurre
1 échalote
1 oeuf
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 peu de noix de muscade

Etapas

Â»

Eplucher l'échalote, la mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter la chair à saucisse, la viande de boeuf haché et régler 45 secondes en fonction sens inverse sur la vitesse 3.

Â»

Mettre l'oeuf, le sel, le poivre, la muscade et régler 30 secondes sur la vitesse 4 en fonction sens inverse.

Â»

Préchauffer le four sur 180°C.

Â»

Sortir la viande du bol du thermomix, la façonner en forme de pain (mettre de l'eau sur vos mains pour que la viande ne colle pas sur vos mains).

Â»

Badigeonner la viande de beurre.

Â»

Enfourner 45 minutes.

Manger dès la sortie du four, c'est un vrai régal