

PAIN DE VIANDE GLACÉ AU MIEL

Nombre de portions : 25
 Poids après cuisson : 4936 g
 Poids d'une portion : 197 g

INGRÉDIENTS	MÉTHODE
350 g d'oignons ciselés 350 g de carottes en macédoine 350 g de céleris en macédoine 150 ml d'huile de tournesol	1. Suer sur le feu ou au four à 175 °C (350 °F) environ 15 minutes. 2. Refroidir.
350 g de mie de pain hachée au robot 300 ml de lait	3. Mélanger.
1600 g de porc haché mi maigre 1600 g de bœuf haché mi maigre 375 g de fromage cheddar râpé 175 ml / 35 g de persil ciselé 45 ml / 10 g de sauge ciselée 6 œufs battus 15 ml / 18 g de sel 3 ml / 1.5 g de poivre Légumes réservés	4. Ajouter.
	5. Presser dans une insertion.
	6. Cuire au four à 175 °C (350 °F) jusqu'à ce que la température interne indique 71 °C (160 °F).
500 ml / 400 g de moutarde jaune 240 ml de miel	7. Mélanger et badigeonner sur le pain de viande une fois cuit.



Saviez-vous que...

Le miel est un sucre naturel, riche en antioxydants et aux propriétés antibactériennes étonnantes. Une alternative locale au sucre raffiné sans équivoque!

