

PAIN DE VIANDE TEX-MEX



Par

Antoine Sicotte

Dans

Ep.11 - Chef de tribu : le boeuf haché

INGRÉDIENTS :





- 500 g de bœuf haché
- 250 g de porc haché
- 1 petit oignon haché
- 2 gousses d'ail hachées
- 1 œuf
- 2 c. à soupe d'épices tex-mex * VOIR LA RECETTE PLUS BAS
- 60 g de chapelure
- 150 g de cheddar fort coupés en cubes
- POUR LA SAUCE KETCHUP
- 65 ml de ketchup
- 2 c. à soupe de cassonnade
- 1 c. à café de sauce Worcestershire
- * MÉLANGE D'ÉPICES TEX-MEX
- 2 c. à soupe de poudre d'ail
- 2 c. à soupe de paprika
- 1 c. à soupe de poudre d'oignon
- 1 c. à soupe d'origan séché
- 1 c. à soupe de thym séché
- 2 c. à soupe de poivre du moulin
- 2 c. à café de sel
- 1/2 c. à café de poivre de Cayenne, ou piment en flocons (facultatif)

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Préchauffez le four à 175°C.
2. Dans un bol, mélangez les ingrédients de la sauce au ketchup et réservez.
3. Dans un petit bol, mélangez tous les ingrédients du mélange d'épices tex-mex. Réservez.
4. Dans un grand bol, mettez le bœuf haché, le porc haché, les cubes de fromages et 2 c. à s. du mélange à épices tex-mex. Ajoutez l'oignon et l'ail, l'œuf et la chapelure et bien mélanger. Salez et poivrez. Déposez le mélange dans un moule à pain. Versez la sauce par dessus et placez le moule sur une plaque de cuisson. Enfournez pour 45 à 60 min.
5. Sortez du four et laissez reposer 5 min. Servez.

PRÉPARATION :

-  5 minutes
-  60 minutes
-  4 personnes
-  Facile