



Pain de viande de la Nonna, sauce tomate et cake salé

Pain de viande de la Nonna (pour 4 personnes)

- 500 g de veau haché
- 500 g de porc haché
- 2 tranches de pain blanc écroûtées
- 1 tasse de lait
- 2 oeufs entiers
- 2 oignons hachés
- 150 g de tomates séchées à l'huile, hachées finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 3 càs de parmesan râpé
- 4 càs de provolone râpé
- 2 càs d'olives vertes hachées
- 1 càc d'origan séché
- 2 càs de persil plat haché
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°C.

2/ Dans un bol, mélangez la mie de pain et le lait. Entre-temps, faites revenir les oignons jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajoutez l'ail et l'origan et poursuivez la cuisson pendant 2 min. Réservez.

3/ Dans un grand bol, mélangez le veau et le porc hachés, les tomates séchées, les oeufs, le persil, le parmesan, les olives, sel et poivre, la mie de pain égouttée et les oignons.

4/ Pressez la moitié de la préparation de viande dans un plat à four. Parsemez du fromage provolone. Étendre uniformément le reste de la préparation de viande sur le fromage en pressant bien.

5/ Faites cuire au four pendant +/- 1h.

6/ Dégraissez le pain de viande et laissez reposer de 5 à 10 minutes avant de le couper en tranches. Servez avec des pâtes au beurre et une sauce tomate.



Sauce tomate

- 1 boîte de passata
- 1 piment oiseau
- 2 gousses d'ail
- Huile d'olive
- Sel et poivre noir du moulin

1/ Faites revenir l'ail dans un peu d'huile d'olive.

2/ Ajoutez le piment oiseau et la passata, sel et poivre du moulin. Laissez mijoter.

Cake salé

- 1 boîte de thon au naturel égoutté
- 100 g d'emmental râpé
- 2 tomates
- 3 oeufs
- 10 cl de lait
- 2 càs de câpres
- 180 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càs de moutarde
- Herbes au choix (persil, basilic, origan,...)
- 5 cl huile d'olive
- 5 cl huile d'arachide
- Gros sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez votre four à 180°C.

2/ Dans un saladier, mélangez les oeufs avec la moutarde, l'huile, le lait, le fromage et la farine.

3/ Ajoutez sel, poivre, thon, tomates en dés, câpres, herbes et levure chimique. Mélangez bien le tout.



4/ Tapissez un moule de papier sulfurisé et ajoutez-y l'appareil.

5/ Faites cuire au four pendant 35 min.

6/ Dressez les cakes.

Regardez la préparation en vidéo : http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_pain-de-viande-de-la-nonna?id=8355647&emissionId=5931