

Pain de viande à l'italienne



INGRÉDIENTS

- 1 1/4 t (310 ml) de mie de pain frais, émietlée
- 1/2 t (125 ml) de lait
- 4 c. à thé (20 ml) d'huile d'olive
- 1 1/2 t (375 ml) d'oignons hachés
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 c. à thé (5 ml) d'origan séché
- 1 lb (500 g) de veau haché maigre
- 1 lb (500 g) de porc haché maigre
- Chair de saucisses italiennes
- 1/2 t (125 ml) de tomates séchées conservées dans l'huile, hachées finement
- 2 oeufs
- 1/2 t (125 ml) de persil frais, haché
- 1/2 t (125 ml) de parmesan râpé
- 1/3 t (80 ml) d'olives vertes hachées
- 1/2 c. à thé (2 ml) de sel
- 1/2 c. à thé (2 ml) de poivre noir du moulin
- 3/4 t (180 ml) de fromage provolone râpé

PRÉPARATION

1. Dans un petit bol, mélanger la mie de pain et le lait.
2. Laisser reposer pendant 10 minutes.
3. Entre-temps, dans un poêlon, chauffer l'huile à feu moyen.

4. Ajouter les oignons et cuire, en brassant de temps à autre, pendant environ 6 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Ajouter l'ail et l'origan et poursuivre la cuisson pendant 2 minutes. Réserver.
Dans un grand bol, mélanger le veau et le porc hachés, les tomates séchées, les oeufs, le persil, le parmesan, les olives, le sel, le poivre, le mélange de mie de pain et la préparation d'oignons réservée.
6. Presser la moitié de la préparation de viande dans un moule à pain de 9 po x 5 po (23 cm x 13 cm), huilé.
7. Parsemer du fromage provolone.
8. Étendre uniformément le reste de la préparation de viande sur le fromage en pressant bien. Cuire au four préchauffé à 350°F (180°C) de 60 à 70 minutes ou jusqu'à ce qu'un thermomètre à lecture instantanée inséré au centre du pain de viande indique 160°F (71°C).
9. Dégraisser le pain de viande et laisser reposer de 5 à 10 minutes avant de couper en tranches.

REMARQUES

Vous pouvez préparer le pain de viande à l'avance, le laisser refroidir et le mettre dans un contenant hermétique.

Il se conservera jusqu'à 3 jours au réfrigérateur ou jusqu'à 6 mois au congélateur.