

Pain de viande au Herve et aux champignons



20 min



50 min



6 personnes

Ingrédients

- 1 fromage de Herve AOP doux ou piquant (200 g)
- 800 g de haché de porc et veau non préparé
- 250 g de champignons, au choix
- 1 boîte de lentilles cuites (240 g, poids égoutté)
- 100 g de confit d'oignons
- 60 g de chapelure
- 1 c. à soupe de crème de balsamique
- 4 c. à soupe de persil plat haché + pour décorer
- 1 c. à soupe d'herbes de Provence
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 trait de jus de citron
- Sel et poivre

Préparation

- > Préchauffez le four sur th. 6 -180 °C.
- > Egouttez les lentilles, rincez-les longuement à l'eau froide et versez-les dans un saladier. Ajoutez la viande hachée, le confit d'oignons, la chapelure, la crème de balsamique, le persil, les herbes de Provence, du sel (2 c. à café rases) et du poivre. Mélangez jusqu'à obtention d'une préparation homogène. Façonnez-la en pain de viande pas trop haut, dans un plat à four, en laissant un espace libre de 2 cm tout autour. Faites cuire 30 min au four.
- > Coupez le Herve bien froid en tranches et déposez-les sur la viande ; poursuivez la cuisson 15 min au four.
- > Pendant ce temps, émincez les champignons. Faites-les sauter à feu vif dans une grande poêle contenant l'huile, en les arrosant d'un trait de jus de citron.
- > Recouvrez le pain de viande de champignons et passez-le encore 5 min au four.
- > Servez bien chaud, décoré de persil. Servez avec de la moutarde, une salade et des grenailles rôties.

Astuce

Malaxez les ingrédients du pain de viande à la main, c'est le meilleur moyen d'obtenir un mélange homogène.



Découvrir
d'autres recettes

