Pain de viande avec rata au chou et sauce moutarde

Temps de préparation

> 1h

Difficulté

Moyenne

Ingrediënten

3 cuillères à soupe de beurre
2 oignons (gros, émincés)
3 gousses d'ail (émincées)
1⁄2 paquet panko
160 ml de lait entier
800 grammes de mélange de viandes hachées
2 cuillères à soupe de romarin (ciselé)
2 cuillères à soupe de moutarde
2 œufs
sel et poivre
24 tranches de lard petit-déjeuner (dun)
1 kilogramme de pommes de terre
3 feuilles de chou frisé (ou de chou de Milan)
noix de muscade
2 1⁄2 décilitres de fond de veau
1 décilitre de crème

Bereidingswijze

1. **Préparez d'abord le pain de viande : faites chauffer 1 cuillère à soupe de beurre dans une poêle et faites-y revenir 1 oignon émincé et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Laissez refroidir un instant.**

   Mélangez la chapelure panko avec 60 ml de lait.

   Mélangez la viande hachée avec les oignons, le mélange panko-lait, le romarin, 1 cuillère à soupe de moutarde, les oeufs, le poivre et le sel.

   Chemisez un moule à gâteau rectangulaire ou rond avec les tranches de lard, en les laissant dépasser du moule. Remplissez le moule avec le mélange de viande hachée et repliez les tranches de lard qui dépassent au-dessus de la viande hachée. Mettez le moule dans un four préchauffé à 180 °C pendant 60 minutes.

2. **Entre-temps, faites cuire les pommes de terre.**

   Faites blanchir le chou, égouttez-le et hachez-le finement.

   Égouttez les pommes de terre, ajoutez 100 ml de lait et 1 cuillère à soupe de beurre. Assaisonnez de poivre, de sel et de noix de muscade. Écrasez le tout finement au presse-purée et gardez au chaud.

   Faites chauffer le beurre restant dans la poêle que vous avez utilisée précédemment et faites revenir le deuxième oignon jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajoutez le reste de la moutarde et versez le fond de veau. Faites réduire de moitié et ajoutez la crème. Laissez à nouveau réduire, puis salez et poivrez.

3. **Démoulez (en le retournant) le pain de viande sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Faites-le cuire au four pendant 10 minutes pour que le lard puisse aussi dorer joliment.**

   Laissez encore reposer 5 minutes hors du four.

   Tranchez le pain de viande. Servez-le avec la rata et la sauce moutarde.