



# Pain de viande à la sauce tomate et purée



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

2 oignons (émincés)  
beurre  
1 kilogramme de mélange de viandes hachées  
2 œufs  
1 tasse de panko ou de chapelure  
1 cuillère à soupe de sauce worcestershire  
1 cuillère à soupe de moutarde  
1 tasse de persil plat (ciselé)  
800 grammes de tomates pelées (grande boîte)  
1 cuillère à soupe paprika en poudre  
1 bouquet garni (laurier, thym)  
1 kilogramme de pommes de terre  
1 décilitre de lait entier  
sel et poivre  
noix de muscade

## Méthode de préparation

- 1.** Faites revenir les oignons émincés dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Laissez refroidir.
- 2.** Incorporez la moitié des oignons à la viande hachée, ainsi que les œufs, le panko, la sauce Worcestershire, la moutarde et le persil. Mélangez bien, puis façonnez un pain rond. Passez vos mains sous l'eau glacée et frottez le pain de viande jusqu'à obtenir une surface bien lisse. Faites cuire pendant 1 heure dans un four préchauffé à 180 °C.
- 3.** Entre-temps, réalisez la sauce tomate. Pour ce faire, utilisez le reste d'oignons cuits. Réchauffez-les et ajoutez-y les tomates pelées. Portez à ébullition, puis assaisonnez de paprika, sel et poivre. Ajoutez le bouquet garni. Laissez mijoter pendant 30 minutes avant de retirer le bouquet garni. Mixez la sauce pour obtenir une texture bien lisse.



- 4.** Faites cuire les pommes de terre et égouttez-les. Ajoutez le lait, une noisette de beurre, du poivre, du sel et de la noix de muscade. Réduisez en purée.
- 5.** Sortez le pain de viande du four et laissez reposer 10 minutes avant de le découper en tranches.
- 6.** Servez avec la sauce tomate et la purée.