

recette écomiam

## PAIN DE VIANDE



4 pers.



20 min



45 min

### Ingrédients

#### Surgelés écomiam

- 500 g de farce à tomate décongelée
- 150 g de poitrine fumée

#### Épicerie / Marché

- 8 cuillère à soupe de lait entier
- 70 g de parmesan
- 170 g de pain rassis
- 1 œuf
- huile d'olive

### Préparation

- Mixez le pain.
- Versez le lait dessus et laissez ramollir 10 min.
- Ajoutez la farce, le parmesan et l'œuf, mélangez de manière à obtenir une pâte homogène.
- Disposez sur un papier sulfurisé les tranches de poitrine fumée légèrement superposées.
- Avec les mains humides, prenez la viande et formez un boudin.
- Roulez à l'aide du papier sulfurisé pour recouvrir avec les tranches de poitrines.
- Enroulez le pain de viande dans le papier sulfurisé.
- Placez-le dans un moule à cake, versez un filet d'huile d'olive dessus.
- Placez au four à 180°C pendant 35 min.
- Retirez le papier, faites cuire à 200°C pendant 10 min.

S'il en reste le lendemain, réchauffez les tranches à la poêle avec de l'huile d'olive.

**Bon appétit !**