

Pain de viande facile



J'ai eu cette recette de: *The Best 3 Ingredient Cookbook* par Tony Amidor. Mais j'ai ajouté un oeuf pour aider le pain à coller.

Ingrédients

- 60 ml de chapelure assaisonnée à l'italienne
- 90 ml + 125 ml de sauce barbecue
- 500 g de bœuf haché maigre

- sel, poivre, huile d'olive
- 1 oeuf cru

Ustensiles

- Plaque à pâtisserie allant au four
- Papier sulfurisé
- Grand saladier

Préparation

- Préchauffer le four à 180 °C (350 °F)
- Mélanger 60 ml de chapelure, l'oeuf et 90 ml de sauce barbecue dans le bol.
- Ajouter la viande et bien mélanger avec les mains propres.
- Former un pain sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé.
- Recouvrir avec le reste de sauce barbecue.
- Cuire au four environ 45 minutes, jusqu'à ce que la température interne atteigne 68 °C (155 °F).
- Laisser reposer au moins 10 minutes avant de servir.