

Rôti haché aux œufs

pour 4 personnes

Ingrédients:

4 œufs
2 petits pains rassis, env. 100 g
un peu de lait
750 g de viande hachée
150 g d'oignon, 2 moyens
1 bouquet de persil
1 cuillère à soupe de graisse ou d'huile
1 cuillère à soupe de moutarde
1 cuillère à café de sel
1/4 de cuillère à café de noix de muscade
ou de paprika
(1/4 de cuillère à café d'ail en poudre)

1 poignée Flocons d'avoine
à mettre avec le persil,
une fois que les oignons
sont transparents
Mouiller le pain dans une
soupe (sryda ou orge).
Bien mélanger la valeur
d'une boulette plein la main
Ajouter un peu de bouillon

Préparation:

Faire cuire 3 œufs dur, les passer à l'eau froide et les écaler. Couper les petits pains en morceaux, les mouiller avec du lait et les presser. Peler les oignons et les hacher avec le persil. Faire cuire 5 à 10 minutes dans la graisse. Mélanger avec l'œuf le pain pressé et la viande, assaisonner. Préchauffer le four à bonne chaleur (200°C), gaz sur 3, graisser un moule à cake en verre ou en Teflon, mettre la moitié de la viande hachée dans le moule, disposer les œufs dessus et couvrir avec le reste de viande en appuyant fortement. Enfourner et faire cuire pendant 45 à 50 minutes. Sortir du four, laisser reposer 10 minutes pour garder le jus de cuisson. Démouler, couper en tranches et servir, par exemple, avec de la laitue braisée et des pommes rissolées.

couvés en tranches
fines sur plusieurs
épaisseurs
1 pointe couteau
de poudre à
lever