Pain de viande végétarien avec glaçage aux tomates

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

3 tasses de lentilles vertes
280 ml de pâte de tomate
1 tasse de flocons d'avoine (à cuisson rapide)
1 tasse d'amandes (ou de noisettes, hachées)
1 tasse de cheddar (râpé)
1⁄2 tasse sjalotten (émincées)
2 gousses d'ail (hachées)
3 œufs (battus)
1 carottes (râpée)
1 courgette (râpée)
1 tige de céleri (émincée)
1 pommes de terre (épluchée et râpée)
sel et poivre

Pour le glaçage :

125 ml de ketchup
2 cuillères à soupe sucre blond
1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
1 cuillère à soupe de sirop d’agave
1 cuillère à soupe paprika en poudre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les lentilles selon les indications sur l’emballage. Égouttez.**
2. **Mélangez-les dans un bol avec la passata de tomates, les flocons d’avoine, les amandes ou noisettes, le cheddar, les échalotes, l’ail, les œufs, la carotte, la courgette, le céleri, la pomme de terre, le sel et le poivre.**

3. **Badigeonnez un moule à cake ou à pâté d’un peu d’huile et couvrez-le de papier sulfurisé. Versez-y le mélange et tassez-le bien.**

4. **Dans un autre bol, pour le glaçage, mélangez le ketchup, le sucre blond, le vinaigre de Xérès, le sirop d’agave et le paprika. Nappez le pain de viande végétarien de ce mélange et faites-le cuire pendant 1 heure et quart dans un four préchauffé à 180 °C.**

5. **Coupez-le en tranches et servez chaud ou tiède.**