



# Pain de viande aux canneberges



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Moyenne



## Ingrédients

4 tranches de pain blanc  
2 1/2 décilitres de lait entier  
1 oignon (émincé)  
huile d'olive (+ un filet)  
750 grammes de haché de bœuf  
750 grammes de haché de veau  
2 œufs  
2 bouquets de persil plat (ciselé)  
sel et poivre  
noix de muscade  
1 petit sachet d'airelles fraîches  
100 grammes de sucre  
3 brins de romarin

## Méthode de préparation

- 1.** Coupez le pain en morceaux, ajoutez le lait et mélangez. Laissez reposer pendant 30 minutes.
- 2.** Faites blondir l'oignon dans un peu d'huile d'olive. Laissez refroidir.
- 3.** Dans un grand récipient, mélangez la viande hachée, le pain au lait, les œufs, l'oignon, le persil plat, le sel, le poivre et la noix de muscade. Pétrissez le tout pour en faire un beau pain de viande ovale. Disposez-le dans un moule à cake ou un plat de cuisson huilé. La viande doit cuire pendant 75 minutes dans un four préchauffé à 180 °C et ensuite, laissez-la reposer pendant au moins 20 minutes.
- 4.** Lavez les canneberges et versez-les dans un poêlon. Ajoutez le sucre et un fond d'eau. Portez à ébullition et laissez mijoter pendant ± 10 minutes pour obtenir une belle sauce.
- 5.** Démoulez le pain de viande et dressez-le sur un plat.



**6.** Nappez-le de sauce aux canneberges et garnissez-le de romarin.