



THE J.M. SMUCKER Co

Pain de viande façon pot-au-feu

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 2 c. à table (30 mL) d'huile végétale
- 1 c. à table (15 mL) persil frais, haché
- 1 c. à thé (5 mL) chacun, sel et poivre
- 4 grosses carottes, coupées en morceaux
- 4 grosses pommes de terre, coupées en morceaux
- 1 gros oignon, coupé en quartiers
- 1 1/3 tasse (325 mL) de lait évaporé sans gras **Carnation®**

Lait écrémé évaporé sans gras

- 2/3 tasse (150 mL) chacun de chapelure, sauce chili ou ketchup
- 4 c. à thé (20 mL) sauce Worcestershire
- 2 lb (1 kg) boeuf maigre, haché
- 1/2 tasse (125 mL) sauce chili ou ketchup

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 °F (190 °C). Graisser un moule allant au four de 9 x 5 po (23 x12 cm); réserver.

Step 2:

Dans un grand bol, mettre l'huile, le persil et la moitié du sel et du poivre. Ajouter les légumes et remuer pour bien les enrober.

Step 3:

Dans un autre grand bol, mélanger le lait évaporé avec la chapelure, la sauce chili, la sauce Worcestershire et le reste du sel et du poivre. Incorporer le boeuf.

Step 4:

Façonner en un pain de viande et placer dans le moule préparé. Entourer de légumes; couvrir de papier d'aluminium. Cuire au four 45 minutes.

Step 5:

Retirer du four et enlever le papier d'aluminium. Badigeonner le pain de viande de sauce chili.

Step 6:

Poursuivre la cuisson, à découvert, pendant 45 minutes ou jusqu'à ce que la température interne atteigne 160 °F (71 °C).

Images

