



Rôti de viande hachée

Recette de V-ZUG SA



| | |
|------------------|-----------------------------|
| Préparation | 30 min |
| Temps de cuisson | 1 h |
| Portions | 6 |
| Appareil | Comhair SE à partir de 2015 |

Préparation

600 g de viande hachée de bœuf
100 g de chair à saucisse de veau
1 carotte
4 cs de semoule de blé dur
1 cs de chapelure
1 œuf
1 oignon
1 gousse d'ail
1 bouquet de ciboulette
1 bouquet de persil
1 cs de câpres
2 cc Sel
Poivre
Marjolaine
Romarin

Laver et éplucher la carotte, puis la râper. Battre l'œuf. Eplucher l'oignon et la gousse d'ail. Emincer finement l'oignon et écraser la gousse d'ail. Laver la ciboulette et le persil. Effeuilleter et hacher finement le persil, ciseler la ciboulette.

Bien mélanger tous les ingrédients du rôti de viande hachée et assaisonner généreusement. Façonner la préparation pour lui donner une forme allongée. Mettre le rôti de viande hachée dans le moule en porcelaine graissé et le lisser avec un peu d'eau.

6 cs de chapelure
2½ cs d'huile d'olive

Bien mélanger la chapelure avec l'huile, répartir la préparation uniformément sur le rôti de viande hachée et la tasser. Enfourner le moule sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Chaleur voûte et sole humide 200 °C pendant 1 h





Accessoires

Grille

Moule en porcelaine ½ GN, hauteur 65 mm

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

