

Pain de viande aux champignons

Ingredientien:

- 150 g de beurre Brugge
- 120 g de champignons
- 150 g de lardons allumettes allégés
- 150 g de fromage Brugge jeune râpé
- 4 tranches de pain multicéréales
- 1 cuillère à soupe de grains de moutarde
- Poivre noir
- ½ cuillère à café de sel marin
- ½ cuillère à café de thym haché
- ½ cuillère à café de coriandre en poudre
- 1 pincée de noix de muscade
- 500 g de bœuf haché
- ¼ de litre de bouillon de légumes
- Confit de groseilles rouges
- Huile d'olive
- 1 feuille de papier de cuisson
- 1 moule à tarte

Préparation:

1. Coupez finement les échalotes et saisissez-les quelques instants avec les lardons dans 50 g de beurre.
2. Coupez le pain avec la croûte en morceaux et ajoutez-les aux lardons, laissez cuire quelques instants et arrosez à l'aide du bouillon de légumes.
3. Retirez du feu 15 minutes.
4. Ajoutez ensuite à ce mélange le haché, le fromage, les graines de moutarde, le thym, la coriandre en poudre, 100 g de beurre fondu, la noix de muscade, le poivre et le sel.
5. Détaillez les champignons en lamelles, arrosez de jus de citron et ajoutez au mélange.
6. Recouvrez un moule à tarte de papier de cuisson et versez-y le mélange.
7. Faites cuire dans un four préchauffé à 200 °C pendant 75 minutes.

8. Laissez prendre au réfrigérateur pendant minimum 2 heures et servez avec la salade, le confit, et l'huile d'olive.

4 personen
240 min
Plat principal
2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/pain-de-viande-aux-champignons>