



Pain de viande

(Suzanne Leroux)

Ingrédients

-  1½ livre de bœuf haché
-  1 tasse de lait
-  2/3 tasse de chapelure
-  2 œufs battus
-  1c. à thé de sel
-  ½ tasse d'oignons hachés fins
-  ½ tasse de piments hachés fins
-  ½ tasse de céleris hachés fins
-  1c. à table de persil
-  ¼ c. à thé de poivre

Sauce

-  1 canne de soupe aux tomates
-  ½ tasse d'eau
-  1 c. à thé de moutarde
-  5 c. à thé de cassonade
-  Ketchup au goût
-  Jus d'un demi-citron
-  Sel et poivre au goût



Préparation

-  Laisser tremper la chapelure 20 minutes dans le lait. Incorporer le reste des ingrédients et bien mélanger.
-  Verser le tout dans un moule bien beurré et assaisonner avec la sauce.
-  Cuire au four à 350°F pendant une heure.