Rôti de viande hachée

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	6
Appareil	Combair 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 de 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. Effeuiller 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