

# Pain de viande hachée et sauce aux airelles crémeuse



Durée totale: 2 h

Temps actif: 1 h

Moyenne



## Ingédients

Pour 6 personnes

**500 g** viande hachée de bœuf suisse

**500 g** viande hachée de porc suisse

**1** oignon, haché finement

**2** gousses d'ail, hachées

**2 cs** beurre à rôtir

**2** tranches de pain de mie, en petits dés

**2 dl** crème entière

**2** œufs

**0.5 cc** poivre

**1 cs** sel

**1 cs** moutarde

**1 cs** marjolaine, séchée

**1 cs** paprika en poudre

**1 cs** oignon, haché finement

**2 cs** beurre

**1 1/2 cs** farine

**2 dl** vin rouge

**4 dl** bouillon de viande

**2** baies de genièvre

**1** feuille de laurier

**2 dl** crème entière

**4 cs** confiture d'airelles

sel, poivre

**500 g** nouilles fines (linguine)

**2 cs** beurre

fines herbes pour la décoration, p. ex. persil

### Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

**1009** kcal

**52 g** de protéines

**72 g** de glucides

**54 g** de lipides

 Contient du gluten

 Contient du lactose

### Préparation

- 1 Faire revenir l'oignon et l'ail dans une poêle avec du beurre à rôtir. Verser dans un récipient, ajouter le pain de mie et le reste des ingrédients, paprika compris, bien mélanger. Ajouter la viande, pétrir énergiquement à la main pour que la préparation soit homogène. Former un rôti compact et le déposer dans un moule à cake de 25–30 cm chemisé de papier cuisson.
- 2 Cuire env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 180 °C (chaleur sole/voûte).
- 3 Faire revenir l'oignon dans du beurre chaud. Ajouter la farine et faire revenir brièvement. Verser le vin et le bouillon dans le roux en remuant vigoureusement, ajouter le genièvre et le laurier, laisser mijoter env. 10 minutes. Avant de servir, incorporer la crème et la confiture à la sauce, assaisonner.
- 4 Cuire les nouilles al dente dans de l'eau salée bouillante selon les instructions sur l'emballage, égoutter, mélanger avec le beurre.
- 5 Trancher la viande, servir avec la sauce et les nouilles, garnir de fines herbes.

Sur viandesuisse.ch, tu découvriras des tutoriels pour préparer la viande à la perfection, des conseils, du savoir-faire culinaire, des stories et bien plus.