Pain de viande hachée et sauce aux airelles crémeuse

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h
Temps actif: 1 h
Moyenne

Ingrédients

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
1.5 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.