Rôti haché à la chair à saucisse de veau et aux tomates séchées

Mon choix.

Durée totale: 1 h 15 min

Temps actif: 25 min

Facile

Ingrédients

Pour 6 personnes

350 g	chair à saucisse de veau suisse
650 g	viande hachée du bœuf suisse
30 g	pignons de pin
80 g	tomates séchées à l'huile
2 branches	romarin
2	œufs
3 dl	bouillon
2 dl	crème
	sel
	poivre du moulin

Valeurs nutritives

1 portion (sans purée de pommes de terre et courge) contient env.:

510	kcal
36 g	de protéines
5 g	de glucides
38 g	de lipides

Sans gluten

Contient du lactose

Prestations écologiques requises: ?.

La plupart des agriculteurs suisses satisfont aux PER (Prestations écologiques requises) qui règlent notamment l'utilisation de fumure et de produits phytosanitaires, ainsi que la protection du sol et des eaux.

Préparation

1. Faire griller les pignons de pin à la poêle sans ajouter de gras et les laisser refroidir. Égoutter les tomates séchées et les couper finement. Détacher les aiguilles des tiges de romarin et les hacher finement. Mélanger le tout avec les œufs et la chair à saucisse et bien intégrer à la viande hachée. Saler et poivrer.

2. Former un rôti de la forme de son choix et le déposer dans un moule pouvant aller au four. Faire cuire pendant env. 50 minutes au four préchauffé à 160° C. Après 30 minutes env., ajouter le bouillon.

3 Sortir le rôti haché du moule et le maintenir au chaud. Passer le fonds de rôti au tamis dans une petite casserole et porter à ébullition. Ajouter la crème et laisser mijoter jusqu'à l'obtention d'une préparation crémeuse. Saler et poivrer.

4 Couper le rôti en tranches et servir avec la sauce.

Accompagner de courge cuite et de purée de pommes de terre à l'huile de basilic.