

9.5
/ 10

Pain de viande aux trois fromages

4 À 6 PORTIONS

Si vous ne pouvez imaginer servir un pain de viande à des invités, essayez celui-ci. De plus, le fromage qu'il contient plaît énormément aux enfants. Veillez à le servir très chaud pendant que le fromage bouillonne encore.

Menu suggéré

- Pain de viande aux trois fromages
- Purée de pommes de terre
- Haricots verts à la vapeur
- Croustade aux pommes traditionnelle (voir recette, page 224) et crème glacée

coh.
à faible

1 kg	bœuf haché maigre	2 lb
1	gros oignon, haché finement	1
1/2	poivron vert, haché finement	1/2
125 ml	chapelure fine	1/2 tasse
5 ml	sel	1 c. à thé
2 ml	poivre noir	1/2 c. à thé
2 ml	paprika	1/2 c. à thé
2	œufs, légèrement battus	2
50 ml	lait	1/4 de tasse
5 ml	assaisonnement italien séché	1 c. à thé
75 ml	mozzarella, en dés de 1 cm (1/2 po)	1/3 de tasse
75 ml	fromage suisse, en dés de 1 cm (1/2 po)	1/3 de tasse
125 ml	parmesan frais, râpé	1/2 tasse

1. Plier en deux sur la longueur une feuille d'aluminium de 60 cm (2 pi) et en tapisser le fond et les parois de la cocotte.
2. Dans un grand bol, bien mélanger le bœuf, l'oignon, le poivron vert, la chapelure, le sel, le poivre et le paprika. Dans un petit bol, mélanger les œufs et le lait; ajouter au mélange de viande. Ajouter l'assaisonnement italien, la mozzarella, le fromage suisse et le parmesan. Avec les mains, bien mélanger le tout et déposer en pressant dans la mijoteuse tapissée d'aluminium. Rabattre les extrémités du papier sous le couvercle.
3. Mettre le couvercle et laisser cuire à basse température de 8 à 10 heures ou à haute température de 4 à 6 heures jusqu'à ce que les jus soient clairs lorsque le pain de viande est piqué à la fourchette et que les fromages bouillonnent. Servir immédiatement.