

Recettes Secrètes

Chez Ashton ::: Pain à la viande

Source : Clone (Copie)



Ingrédients

- 1 livre de boeuf haché mi-maigre ou maigre
- 1 livre de porc haché mi-maigre
- 3/4 c thé de cannelle
- 1 c thé de cassonade
- 2 c table de worcestershire
- 2 oignons moyens en dés (pas trop petit)
- 1/2 c thé d'épices à volailles
- 1-1/2 tasse de bouillon de boeuf
- 1/4 tasse de chapelure italienne
- 3/4 c thé d'anis en grains ou en poudre l'équivalent (1/4 c thé)
- 1/4 c thé de sel
- poivre

Préparation

1. Passer la viande au robot pour une mouture plus fine. Mélanger la viande avec la cannelle, la cassonade, la sauce worcestershire.
2. Dans un chaudron moyen faire ramollir les oignons en dés dans de l'huile d'olive. Ajouter la viande et cuire à feu moyen en séparant bien les grains de viande à la fourchette. Bien égoutter et remettre dans le chaudron.
3. Ajouter les épices à volaille et le bouillon de boeuf. Faire mijoter à feu doux environ 45 minutes jusqu'à ce que le bouillon soit presque tout absorbé. (en voir à peine)
4. Ajouter la chapelure et l'anis. Saler et poivrer au goût. Faire réchauffer à feu doux 6-7 minutes en brassant.
5. Pour le service mettre au fond du pain hot dog du ketchup et quelques cheveux d'oignon. Mettre environ 1/4 de tasse de viande pas plus.

Commentaire