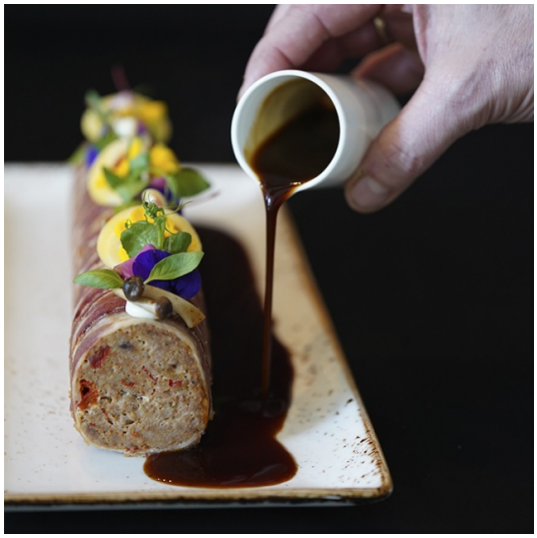
Pain de viande aux purée d'ail Beemster et Glace de viande de Hügli



Ingrédients

10

- 1,5 kg de viande hachée mélangée
- 18 tranches de bacon
- 75 g de chapelure
- 4 œufs
- 100 g de Bresc tomates émincées et marinées
- 10 g de Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster
- 1 dl de glaçage de viande Hügli

Méthode de préparation

Tapissez un moule de tranches de bacon. Mélangez ensuite la viande hachée avec tous les ingrédients jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Déposez-la délicatement dans le moule et tassez bien. Repliez les tranches de bacon sur le dessus pour fermer le tout. Faites cuire le pain de viande dans un four préchauffé ou sur un barbecue à 180 °C pendant 60 minutes. Laissez tiédir, démoulez, puis décorez selon vos envies avec par exemple des betteraves aigres-douces, du cresson, des fleurs comestibles ou des champignons de hêtre.

Produits Bresc utilisés



Bresc Purée d'ail hollandais du Beemster 450g



Bresc Tomates émincées et marinées 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000