



## **MEATLOAF BOURGUIGNON**

### **Ingrédients : pour 10 personnes**

- 500 gr steack haché 20% MG cru
- 60 gr Flocon d'avoine
- 60 gr de lait entier UHT
- 6 gr de lait en poudre
- 2 œuf entier
- 40 gr d'oignons
- 40 gr de concentrée de tomate
- 6 gr de persil frais
- 20 gr de moutarde
- 100 gr de champignons de Paris
- 200 gr de vin rouge
- 40 gr de sucre blanc
- 80 gr de lardons fumés crus



### **Préparation**

Éplucher et hacher l'oignon, les faire revenir dans du beurre, avec les lardons, Réaliser une duxelle de champignons, l'ajouter à l'oignon, puis le sucre pour caraméliser Déglacer le tout avec le vin rouge et le concentré de tomate. Maintenir à feu doux et laisser réduire. Mixer le tout finement et ajuster avec de l'eau pour avoir une consistance de type ketchup.

Le mélanger la viande hachée avec les œufs battus, le lait, les flocons d'avoine, une partie de la préparation précédente, le persil, le sel, le poivre. Mélanger.

Chemiser un moule à cake avec du papier sulfurisé, y verser avec la préparation. Enfourner pour 45 minutes de cuisson dans un four préchauffé à 180°C. Vérifier le temps de cuisson en fonction de la taille du moule.

Mélanger dans un bol, 2 cuillères à soupe de moutarde et 4 cuillères à soupe de la préparation initiale. Étaler le mélange sur le pain de viande, et remettre au four et laissez cuire encore 15 minutes.

### **Dressage**

Dresser le pain de viande en tranches dans une assiette individuelle ou en cubes et servir chaud. Vous pouvez l'accompagner de purée de pommes de terre ou d'une salade et / ou d'une sauce à base de mélange de ketchup et moutarde.



**Chef Grégoire MAILLE**  
**Réseau Restau'co**  
1 rue Tabourot des Accords – La Cuverie  
21000 Dijon