



Facile



60 minutes



Lunch/Souper



6-8 Portions

La chasse tire à sa fin :

Reste juste le chevreuil, la blanche, le canard, l'outarde ☺. Mais avec le frette qui vient d'arriver, c'est officiellement la saison des plats réconfortants.

Aujourd'hui, je me suis fait un pain de viande qui goûte le territoire, simple mais solide.

Fais ta version à toi avec des ingrédients locaux de ta région.

Soutenir nos artisans, c'est prolonger la chasse jusque dans l'assiette, un plat à la fois.

INGRÉDIENTS

- 450 g de veau haché (1 lb)
- 450 g de viande d'ours hachée (1 lb)
- 1 tasse de bacon Gosselin **cuit et haché** (250 ml / environ 4 oz)
- 1,5 tasse de gruau (375 ml)
- 1 tasse de ketchup (250 ml)
- 1 tasse de bouillon (gibier ou poulet) (250 ml)
- 1/2 tasse de persil (125 ml)
- 4 œufs battus
- 2 oignons hachés (environ 2 tasses / 500 ml)
- 2 c. à soupe de moutarde Gourmet Sauvage (30 ml)
- Sel et poivre (au goût)

Glaçage boréal

- 1 tasse de ketchup (250 ml)
- 2 c. à soupe de miel d'Anicet (30 ml)
- 1 c. à soupe de moutarde Gourmet Sauvage (15 ml)
- 2 c. à soupe de miel: vin de miel et poire glacée de Beauharnois (5-10 ml)

ÉTAPES

Préparation du pain de viande

Dans un grand bol, mélange tous les ingrédients du pain de viande jusqu'à ce que ce soit homogène, sans trop compacter.

Transfère le mélange dans ton moule.

Égalise le dessus légèrement, sans presser trop fort.

Préparer le glaçage

Dans un petit bol, mélange tous les ingrédients du glaçage, puis étale généreusement sur le dessus du pain.

Cuisson

Fais cuire 70 à 85 minutes à 350°F (175°C), jusqu'à une température interne de 160°F (71°C).

Repos

Laisse reposer 15 à 30 minutes avant de trancher.

Service

Sers avec des pommes de terre pilées ou un aligot, et des légumes. Garde les restes : le lendemain, c'est parfait dans un sandwich.

