

Pain de viande au porc et aux pommes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 1h10 minutes

Total : 1h25 minutes

Portion(s) : 6 portions

Se congèle

Ingrédients

675 g (1 1/2 lb) de porc haché maigre

375 ml (1 1/2 tasse) de pommes McIntosh pelées et râpées (environ 3 pommes)

125 ml (1/2 tasse) de chapelure

15 ml (1 c. à soupe) de poudre de chili

5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche

5 ml (1 c. à thé) de sauce Worcestershire

7 tranches de bacon, environ

30 ml (2 c. à soupe) de gelée de pommes, fondue

Compote de pommes maison ou du commerce au goût

Sel et poivre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Tapisser une plaque de cuisson de papier parchemin ou d'aluminium.
2. Dans un bol, bien mélanger la viande, les pommes, la chapelure, les épices et la sauce Worcestershire. Saler et poivrer généreusement.
3. Avec le mélange de viande, façonner un pain de 25 x 10 cm (10 x 4 po) sur la plaque. Étaler les tranches de bacon, côte à côte, en diagonales sur le pain de façon à bien recouvrir la viande. Cuire au four environ 1 heure. Si vous utilisez un thermomètre à viande, il devrait indiquer 82 °C (180 °F). Retirer le pain du four et le badigeonner de gelée de pommes. Terminer la cuisson sous le gril (broil) jusqu'à ce qu'il soit bien doré.

Accompagner de compote de pommes et servir avec une purée de pommes de terre et des haricots verts.