

Pain de viande aux olives

Préparation : 30 mn, cuisson 1 h 30 mn.

Pour 4 personnes.

200 g de veau haché cru, 200 g de bœuf haché cru, 100 g de porc haché cru, un verre de crème fraîche, un verre d'eau, un verre de chapelure, un œuf, un oignon, 10 tranches de bacon, une vingtaine d'olives farcies au piment, sel, poivre, fines herbes, une feuille d'aluminium.

Faire tremper la chapelure dans la crème et l'eau dans une tasse.

Tapisser l'intérieur d'un moule haut avec le bacon.

Dans une terrine, mélanger les viandes hachées, les épices, l'oignon émincé, l'œuf et ajouter peu à peu la chapelure gonflée.

Verser le tout dans le moule en répartissant quelques olives ici et là. Egaliser la surface, couvrir avec une feuille d'aluminium.

Faire cuire ce pain de viande au bain-marie et au four pendant 1 h 30.

Laisser refroidir avant de démouler.

Garnir le pain de viande de quelques olives coupées et servir chaud ou froid.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.