

Pain de viande aux champignons à l'étouffée

Pour 4 personnes.

Pain de viande : 1 œuf, 500 g de viande de bœuf hachée, 2 c à thé rases de sel, 1 bonne pincée de poivre, 3 c à soupe de sauce tomate, 1/2 c à thé rase de moutarde.

Estouffade : 125 g de champignons ou de pieds de champignons, 1 petit oignon, 30 g de beurre ou de margarine, 60 g de chapelure blanche fraîche, 1 c à thé de jus de citron, 1/2 c à thé rase de sel, 1 pincée de poivre, 2 c à thé rases de persil finement haché, 1 pincée de thym séché.

Préparation du pain de viande : battre l'œuf et mélanger avec la viande hachée, le sel, le poivre, la sauce tomate et la moutarde. Tasser la moitié de cette préparation dans un petit moule à pain bien beurré. Déposer l'estouffade sur le dessus puis recouvrir avec la moitié restante de la préparation de viande. Laisser un moment au frais puis mettre au four modéré pendant une heure. Servir chaud ou froid.

Préparation de l'estouffade : laver les champignons ou les pieds de champignons, les peler si c'est nécessaire et les couper en tranches. Peler et émincer finement l'oignon.

Faire fondre le beurre dans une poêle et mettre à frire légèrement les champignons et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Retirer quelques champignons pour décorer le pain.

Ajouter la chapelure, le jus de citron, le sel et le poivre, le persil et le thym. Bien mélanger.

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.