

Pain de viande en croûte

INGRÉDIENTS

- 24 carottes
- 8 oignons hachés
- 8 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 80 biscuits soda non salé émietté
- 8 œufs
- 2 tasse de lait
- 4 lb de bœuf haché
- 4 lb de porc haché
- 2 cuillère à thé de garam massala

DORURE

- 4 œufs
- 8 cuillère à soupe de lait

PRÉPARATION

1. Dans une caserole d'eau bouillante, cuire les carottes jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Égoutter et laisser tiédir
2. Dans un grand chaudron à feu moyen, attendrir l'oignon dans l'huile.
3. Dans un bol mélanger, les biscuits soda, les œufs et le lait
Ajouter les oignons et les reste des ingrédients sauf les carottes
4. Bien mélanger avec les mains jusqu'à ce que la préparation soit homogène
Poivrer
Réserver

MONTAGE

1. Préchauffer le four à 400
tapisser les moules à pain de papier parchemin
2. Dans un bol à part préparer la dorure
3. préparer la pâte pour couvrir l'intérieur des moules à pain
4. mettre de la viande et placer les carottes en alternance
5. Fermer le paté avec le reste de pâte, badigeonner avec la dorure
6. cuire au four 1h30, (180 degré intérieur) laisser reposer 10 minutes avant de servir