



La Recette de Geneviève

PAIN DE VEAU AUX TOMATES ET PISTACHES

Recette pour 6 personnes :

Ingrédients :

0,5 kg de veau finement haché (collier, poitrine) ; 2 œufs ; 80 g de parmesan râpé ; 10 tomates confites à l'huile ; 80 g de pistaches non salées décortiquées ; 80 g de mie de pain rassis trempé dans du lait ; sel et poivre ; huile pour le moule.

Opérations :

1. Hacher finement les pistaches, les réserver.
2. Égoutter les tomates, les mixer.
3. Presser la mie de pain pour éliminer l'excédent de lait.
4. Préchauffer le four thermostat 6 ou 180 °C
5. Mélanger dans un saladier le veau haché, la mie de pain, le parmesan, les tomates et l'œuf.
6. Assaisonner et ajouter les pistaches.
7. Huiler un moule à cake, le remplir avec la préparation.
8. Cuire 45 minutes jusqu'à ce que le pain soit doré.
9. Refroidir, démouler, et découper en tranches épaisses.

Peut être dégusté en pique-nique.

