

Pain de viande à la livèche écossaise



100 g de mie de pain
200 ml de lait
600 g de viande haché (porc et veau)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
2 cuillères à soupe de livèche écossaise
4 cuillerées à soupe de chapelure fine
1 oignon
1 cuillerée à café de paprika fort
1 gousse d'ail
sel et poivre au goût

Déchirez la mie de pain et faites-la gonfler pendant 15 minutes dans le lait.

Préchauffez le four à 150°C.

Essorez la mie de pain et versez-la dans un grand bol avec la viande hachée, la gousse d'ail pressée, l'huile d'olive, 2 cuillerées à soupe de chapelure, la livèche, le paprika, l'oignon haché, le sel et le poivre.

Malaxez soigneusement le tout pour former une masse bien homogène.

Beurrez un plat à gratin.

Façonnez la préparation en forme de pain et posez-la dans le plat.

Enfournez pendant 1h30.

Servez chaud ou froid.