

## Pain de bœuf sauce piquante

Pour 4 personnes.

Travailler 500 g de bœuf haché avec 100 g de mie de pain trempée dans du bouillon et pressée, 1 échalote et des fines herbes hachées, 1/4 de litre de sauce béchamel épaisse, 3 c à soupe de purée de tomates, sel, poivre, 1 pincée de 4 épices.

Faire chauffer le tout et lier avec 2 œufs entiers. Verser dans un moule rectangulaire, beurré, et faire cuire à four chaud, au bain-marie, pendant 1 heure.

Démouler et accompagner de pommes de terre à l'eau et de sauce piquante : faire fondre 50 g de margarine. Y mettre dorer 50 g d'oignons hachés et quelques petits dés de lard salé. Ajouter 60 g de farine, laisser brunir, puis mouiller avec 1/2 l de bouillon. Ajouter 2 c à soupe de purée de tomates, sel, poivre, bouquet garni, et faire cuire 15 minutes.

D'autre part, mettre dans une petite casserole 1 dl de vin blanc, 1/2 dl de vinaigre et 2 échalotes hachées finement. Faire réduire sur feu doux jusqu'à ce qu'il reste 2 grandes cuillerées de liquide.

Ajouter cette réduction à la sauce, puis 50 g de cornichons au vinaigre, coupés en lamelles.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1980 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.