

Envie de bœuf ?



Rôti de viande hachée Natura-Beef : une valeur sûre

Un plat qui fait toujours des heureux-ses : un rôti de viande hachée Natura-Beef, accompagné de légumes de saison, de pommes de terre ou de purée. Un délice !



Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 cs flocons d'avoine
- 1 dl eau
- 500 g viande hachée
- 1 oignon
- 2 carottes
- 2 gousses d'ail
- 1 bouquet persil haché
- Feuilles de quelques brins de thym
- Feuilles de sauge finement coupées
- Basilic finement coupé
- 1 oeuf
- 1 cc sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180-200°C.

Ramollir les flocons dans un bol pendant env. 10 mn, égoutter si nécessaire. Ajouter la viande hachée. Râper les carottes et les ajouter avec l'oignon et l'ail finement hachés, ainsi que les herbes aromatiques. Mélanger tous les ingrédients et bien pétrir.

Mettre la masse dans un moule à cake beurré ou recouvert de papier sulfurisé.

Cuire env. 45 mn dans le four.

Conseil : Préparer la veille.