

Pain de viande aux pistaches et son ketchup maison

Ingrédients :

- 500 g de bœuf haché
- 3 tranches de pain de mie
- ½ verre de lait
- 2 œufs
- 50 g de parmesan râpé
- 4 CS de pistaches concassées (sans la coque)
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon haché
- 2 CS de persil haché
- 1 cc d'origan
- 1 CS d'huile d'olive
- Sel & poivre



Préparation :

- Faire tremper le pain de mie dans le lait puis l'essorer et réserver
- Faire dorer les oignons avec l'ail dans l'huile d'olive, cuire 2 minutes
- Préchauffer le four à 200° C
- Dans un saladier, mélanger le pain, la viande, les œufs battus, les oignons cuits, persil, origan, sel & poivre
- Verser la moitié de la préparation dans un moule à cake huilé, parsemer de pistaches concassées, recouvrir avec le restant de viande, verser un filet d'huile d'olive sur le pain de viande
- Cuire 45 minutes

Ketchup maison :

- 500 g de tomates concassées ou 5 tomates fraîches - 1 oignon - 1 gousse d'ail - 10 g de cassonade - 10 cl de vinaigre de cidre - des épices (cannelle, gingembre, moutarde à l'ancienne)
- Faire dorer les oignons dans une peu d'huile d'olive avec les tomates concassées, ajouter tous les ingrédients et laisser mijoter 40 min