

PAIN DE VEAU AUX OLIVES ET AUX TOMATES SECHÉES



Ingrédients :

- *500 g de veau haché
- *80 g de lard
- *100 g de pain de mie
- *2 carottes
- *1/2 verre de vin blanc
- *quelques feuilles de sauge hachées
- *10 à 12 olives vertes dénoyautées (*et rincées si elles sont très salées*)
- *6 à 8 pétales de tomates séchées
- *3 oeufs
- *sel, poivre

Emiettez la mie de pain et mettez-la à tremper dans le vin pendant quelques minutes. Nettoyez et coupez les carottes.

Passez au mixeur la moitié de la viande de veau avec le lard coupé en morceaux, les carottes, les feuilles de sauge et la mie de pain essorée. Versez la préparation dans un saladier et ajoutez le reste de la viande, les oeufs, un peu de sel, un soupçon de poivre. Incorporez les pétales de tomates séchées coupées en morceaux et les olives. Mélangez.

Versez la préparation dans un moule à cake beurré.

Cuisez à four préchauffé à 180° dans un bain-marie pendant environ 30 mn. Le bain-marie garde le moelleux de la viande.

Vous pouvez servir chaud ou froid avec cette sauce :

Ingrédients :

- *1 poivron rouge
- *1 oignon
- *250 g de tomates pelées en boîte
- *2 verres de bouillon (eau + bouillon cube de boeuf)
- *1 cuillère à soupe de ketchup
- *1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- *1 cuillère à soupe d'origan

Pelez le poivron, nettoyez-en l'intérieur et coupez-le en petits morceaux. Mettez à cuire pendant 20 minutes avec l'oignon émincé, les tomates pelées (enlevez le plus possible de pépins), le bouillon, l'huile d'olive et l'origan.

Battez le tout hors du feu avec le ketchup et une pincée de sel. Remettez sur le feu pendant encore 5 minutes. Mixez la sauce. Si vous désirez une sauce un peu plus épaisse, ajoutez un peu de sauceline (liant pour sauce-Maïzena).