

# RÔTI HÂCHE AUX OEUFS



pour 2 rôtis de 24 cm de long

500 g de viande hachée de bœuf  
250 g de viande hachées veau et porc mélangées (ou porc seul convient aussi)  
1 petit pain au lait, trempé dans du bouillon et bien essoré  
1 bouquet de persil haché  
1 gros oignon finement haché  
2 gousses d'ail hachées fin (ou pressées)  
1 œuf entier cru  
8 œufs cuirs durs et pelés (4 pour chaque rôti)  
Sel, poivre, Fondor, paprika  
Beurre de cuisine.

200-300 g de lard à rôtir en tranches Coop Prix Garantie ou év. M-Budget Migros (pour entourer le rôti)

Faire fondre le beurre, y faire revenir l'oignon haché fin, ajouter le persil et l'ail ; après refroidissement mélanger le tout à la viande ainsi que l'œuf cru, le petit pain bien essoré et écrasés, du Fondor, du poivre, du paprika.

Bien pétrir la masse (dans le robot c'est plus facile et mieux mélangé !) et lui donner la forme d'une miche de pain allongée, creusée au milieu ; disposer dans ce creux les œufs cuits dur dans le sens de la longueur et refermer le pâté avec la viande.

Entourer tout le rôti de tranches de lard. Le rôtir au four sur une plaque à gâteau à température de 200° environ pendant 35-40 minutes, jusqu'à ce qu'il soit bien brun et croustillant.

Si l'on désire l'accompagner d'une sauce de rôti procéder de la manière suivante :

Déglacer le fond avec du vin blanc et verser tout le jus du rôti qui s'est déposé sur le fond de la plaque à gâteau dans une petite casserole. Ajouter de la sauce liée « minute » (4-5 dl pour un sachet) préparée d'avance. Amener le tout à ébullition et cuire quelques minutes. Corriger l'assaisonnement si nécessaire ou ajouter encore un peu d'eau. Passer au bamix.

Ce rôti est également excellent froid, accompagné de salades.

Personnellement je le sers avec une purée de pommes de terre, raison pour laquelle il est préférable de faire une petite sauce.

