



Ragoût de pommes de terre à la crème avec le meilleur pain de viande

Temps total:
environ 2 heures

Plat:
déjeuner

Portions:
6 – 8 portions

Ingrédients:

Pour le pain de viande :

500 g de viande de porc hachée
500 g de viande de bœuf hachée
250 g de bacon anglais (tranches)
2 petits pains
0,5 dcl de lait
8 œufs
4 gousses d'ail
1 oignon
1 **CS** de marjolaine
1 **CS** de sel
1 **cc** de feuilles fraîches de thym
poivre noir (selon goût)

Pour le ragoût :

1 kg de pommes de terre
250 ml de crème liquide
3 feuilles de laurier
6 grains de poivre noir
6 grains de piment de la Jamaïque
6 grains de poivre rose
2 **cc** de sel
2 **CS** de farine
1 **CS** de vinaigre

Pour décorer :

Une poignée d'aneth haché

Préparation:

1. Préparation du pain de viande :

Faites cuire 5 œufs (8 minutes dans l'eau bouillante), laissez refroidir et écalez-les. Préchauffez le four à 185 °C. Coupez les petits pains en dés, arrosez-les de lait et laissez reposer.

Dans un bol, mélangez la viande hachée, l'ail, l'oignon, les épices, les herbes, 2 œufs, 1 jaune d'œuf et les petits pains imbibés. Travaillez bien la masse. Placez les tranches de bacon sur une planche, étalez le mélange de viande, ajoutez les œufs et roulez. Badigeonnez de blanc d'œuf battu et faites cuire 50–55 minutes.

2. Préparation du ragoût :

Coupez les pommes de terre en dés, couvrez d'eau (1–1,2 L) et ajoutez le laurier, le sel et les épices. Faites cuire jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres.

Ajoutez la crème, portez à ébullition. Mélangez soigneusement l'eau et la farine, versez dans la casserole et laissez épaissir. Retirez du feu, ajoutez le vinaigre et l'aneth haché.

Servez le ragoût avec des tranches de pain de viande, décorez d'aneth frais.