



Pain de viande festif, sauce aux canneberges

Ingrédients

PAIN DE VIANDE

- 1 c. à soupe (15 ml) d'huile de canola
- 2 poireaux lavés, ciselés
- 4 gousses d'ail, hachées
- 1 c. à thé (5 ml) de muscade moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de cannelle moulue
- 1 c. à thé (5 ml) de piment de la Jamaïque moulu
- 1 c. à thé (5 ml) de clou de girofle moulu
- 6 œufs
- 1 ½ tasse (375 ml) de lait 2 %
- 6 tasses (540 g) d'avoine à cuisson rapide
- 1,2 kg (2 ⅔ lb) de porc haché maigre ou extra-maigre
- 1,2 kg (2 ⅔ lb) de poulet ou dinde hachée maigre
- 6 pommes Mackintosh, pelées et grossièrement râpées
- 4 tasses (1 litre) de champignons de Paris râpés finement
- 8 branches de thym effeuillées, hachées
- 1 ½ c. à soupe (22,5 ml) de sel
- Poivre au goût

SAUCE

- ½ tasse (125 ml) de beurre
- 4 échalotes, ciselées
- 4 gousses d'ail, hachées
- ½ tasse (125 ml) de farine tout usage
- 7 ¼ tasses (1,8 litre) de bouillon poulet sans sel
- 8 branches de thym effeuillées, hachées
- 4 tasses (1 litre) de canneberges séchées
- 1 c. à thé (5 ml) de sel

57



ASTUCE DU CHEF : Utiliser les plats d'aluminium restants de la Grande Corvée pour cuire les pains de viande !

Méthode

- 1 Préchauffer le four à 450 °F. Placer une feuille de papier parchemin dans le fond des plats à cuisson et mettre de côté.
- 2 Chauffer une poêle à feu médium avec l'huile. Ajouter le poireau et l'ail et cuire trois minutes.
- 3 Ajouter les épices et poursuivre la cuisson une minute. Laisser tiédir.
- 4 Dans un très grand bol, mélanger tous les autres ingrédients du pain de viande avec le mélange de poireau.
- 5 Diviser dans les plats à cuisson et presser avec les mains pour avoir un pain de viande d'épaisseur régulière. Enfourner pendant 40 minutes.
- 6 Pendant la cuisson du pain de viande, faire fondre le beurre dans une grande casserole à feu médium. Ajouter les échalotes et l'ail et suer pendant 4 minutes en brassant.
- 7 Ajouter la farine et bien mélanger avec le beurre. Cuire une minute avant d'ajouter 2 tasses (500 ml) de bouillon de poulet, en fouettant. Laisser la sauce épaissir avant d'ajouter le reste du bouillon.
- 8 Ajouter le thym, les canneberges et le sel et laisser mijoter 5 minutes. Rectifier l'assaisonnement.
- 9 À la sortie du pain de viande du four, démouler et couper le tout en belles tranches. Servir avec la sauce aux canneberges.



VOUS AUREZ BESOIN DE

- Planches à découper
- Couteaux
- 1 c. à soupe
- 1 c. à thé
- 1 tasse à mesurer
- ½ tasse à mesurer
- 1 tasse à mesurer liquide
- 1 grande poêle
- 1 cuillère de bois
- 1 grand bol
- 1 économe
- 1 râpe à fromage
- 2 plats de pyrex ou aluminium **fourni par La Tablée des Chefs lors de la Grande Corvée** (environ 13x10x3 pouces)
- 1 grande casserole
- 1 fouet