



LE CONFORT D'UN CLASSIQUE, BOOSTÉ AUX ÉPICES WHAT THE PORK ! UN GOÛT FUMÉ À LA SAVEUR XYLO !

## Ingédients

### POUR LA BASE DU PAIN DE VIANDE

- 1 LB DE PORC HACHÉ
- 1 LB DE BŒUF HACHÉ
- 2 ŒUFS
- ½ TASSE D'OIGNON HACHÉ
- ¼ TASSE DE CAROTTE RÂPÉE
- ¼ TASSE DE CÉLERI EN PETITS DÉS
- 1 GOUSSE D'AIL (OU PLUS AU GOÛT)
- ½ TASSE DE SAUCE MIEL-JALAPEÑOS
- ½ TASSE DE BIÈRE NOIRE (MALSTROM DRY STOUT SUGGÉRÉE)
- ½ TASSE DE CHAPELURE PANKO

### POUR L'ASSAISONNEMENT

- 2 C. À SOUPE D'ÉPICES WHAT THE PORK – STEAK & GRILLADES
- 1 C. À SOUPE D'ÉPICES WHAT THE PORK – SPICY
- 2 C. À SOUPE DE BASILIC SÉCHÉ
- 1 C. À SOUPE DE ROMARIN
- 1 C. À THÉ DE THYM
- 1 C. À THÉ DE SEL
- 1 C. À THÉ DE POIVRE

### POUR LA FINITION

- TRANCHES DE BACON POUR L'ENROBAGE
- OIGNONS FRITS (EN GARNITURE)
- PURÉE DE POMMES DE TERRE (EN ACCOMPAGNEMENT)

# PAIN DE VIANDE WTP



PREPARATION  
25 MINUTES



CUISSON  
75 MINUTES



SERVICE  
4 PERSONNES

## Instructions

### PRÉCHAUFFE

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 350°F (175°C).

### MÉLANGE

1. DANS UN GRAND BOL, MÉLANGER TOUS LES INGRÉDIENTS DU PAIN DE VIANDE JUSQU'À HOMOGENÉITÉ (SAUF LE BACON).

### MOULAGE

1. FORMER UN PAIN COMPACT AVEC LE MÉLANGE.
2. ENROBER LE PAIN DE TRANCHES DE BACON (TISSÉ OU SIMPLEMENT POSÉES).
3. PLACER DANS UN MOULE OU SUR UNE PLAQUE AVEC PAPIER PARCHEMIN.

### CUISSON

1. CUIRE AU FOUR PENDANT 60 À 75 MINUTES, OU JUSQU'À CE QUE LA TEMPÉRATURE INTERNE ATTEIGNE 160°F (71°C).
2. LAISSER REPOSER 10 MINUTES AVANT DE TRANCHER.

### PRÉSENTATION

1. DÉPOSER LES TRANCHES SUR UN LIT DE PURÉE DE POMMES DE TERRE.
2. GARNIR AVEC DES OIGNONS FRITS CROUSTILLANTS POUR UNE TOUCHE FINALE SAVOUREUSE.



Signature



WWW.XYLOCARBONE.COM