

# Le bon gâteau à la viande

Les recettes de gâteaux à la viande sont celles que l'on nous demande le plus souvent, et il ne faut pas s'en étonner.

En effet...

- un gâteau à la viande se prépare facilement.
- Il peut servir de repas complet en de multiples occasions.
- Il est très simple de varier la farce ou la pâte.
- Enfin il fait toujours beaucoup d'effet et vous permet sans trop de peine de vous en tirer à votre honneur et de récolter bien des compliments.

## Farce

3 c. à soupe d'huile  
250 g de bœuf haché  
250 g de porc haché  
1 poivron rouge en petits cubes  
1 poivron vert en petits cubes  
2 oignons hachés  
2 gousses d'ail pressées  
100 g de raisins sultans  
1 c. à café et demie de sel  
½ c. à café de condiment en poudre  
poivre moulu de frais  
½ c. à café de curry (fac.)  
1 blanc d'œuf  
1 jaune d'œuf  
un peu d'huile

Chauffer l'huile dans la sauteuse et saisir la viande à fond, puis réduire la chaleur, ajouter poivrons et oignons et les faire revenir rapidement. Enfin mettre les gousses d'ail pressées et les raisins sultans. Condimentier la farce et la laisser refroidir. Foncer un moule à charnières bien graissé avec les deux tiers de la pâte, piquer légèrement le fond et le recouvrir de farce. Abaisser un couvercle avec le reste de la pâte, passer les bords au blanc d'œuf, poser le couvercle sur la farce et bien le presser tout autour. Le piquer

à la fourchette et le garnir à volonté avec des fleurons de pâte. Passer au jaune d'œuf mélangé à un peu d'huile.

**Cuisson:** environ 35 minutes sur la première rainure du four préchauffé à 220 degrés. Servir chaud.

## Conseils

- Servez si vous le désirez avec une sauce tomate bien relevée!
- Le gâteau est encore plus savoureux si vous faites hacher le porc deux fois de suite.

## Bon à savoir

- Les gâteaux à la viande peuvent avoir une forme, des dimensions, une farce et même une pâte différente: pâte feuilletée, pâte levée ou pâte à gâteau...
- Si vous prenez de la pâte feuilletée, le fond doit être juste assez épais pour ne pas laisser passer la farce. Vous abaissez donc la pâte à 3 ou 4 mm. Sinon elle ne cuirait pas bien.
- Si la farce est trop humide, ajoutez-y un peu de chapelure ou de fromage râpé.
- La meilleure façon de coller les bords consiste à prendre du blanc d'œuf.
- Utilisez les tombées de pâte pour garnir le gâteau de fleurons.
- Badigeonnez le gâteau d'œuf battu avant de le glisser au four pour lui donner une belle croûte brillante.

## Gâteau à la viande à la turque

### Pâte

(moule à charnières de 24 cm Ø environ)

350 g de farine  
1 ¼ c. à café de sel  
6-7 c. à soupe d'eau froide  
2 œufs  
2 c. à soupe d'huile

Mettre la farine dans une terrine, y mélanger le sel, puis ajouter les autres éléments battus ensemble et pétrir la pâte quelques minutes.

