

# POLPETTONE (PAIN DE VIANDE À L'ITALIENNE)

---

## Ingrédients pour 8 personnes

- 120 g de pain rassis sans croûte
  - 20 feuilles de persil plat
  - 2 gousses d'ail
  - 50 g de lait
  - 350 g de bœuf haché à 15 % de matière grasse
  - 50 g de parmesan râpé
  - 1 œuf
  - 1 citron jaune bio
  - 50 g de fromage de brebis
  - 15 tranches fines de coppa
  - Huile d'olive
  - Poivre
- 

## Préparation

- Préchauffer le four à 180°.
  - Dans le bol du Thermomix, émietter le pain après en avoir retiré la croûte, ajouter le persil lavé et essuyé, les gousses d'ail pelées et dégermées et du poivre.
  - Mixer 10 secondes, vitesse 7. Ajouter le lait et mixer à nouveau 5 secondes, vitesse 3.
  - Ajouter la viande hachée, le parmesan et l'œuf. Râper le zeste du citron et l'ajouter dans le bol.
  - Mixer 15 secondes, vitesse 3,5. Couper le fromage de brebis en petits dés, les ajouter dans le bol et mélanger 10 secondes, vitesse 2, sens inverse.
  - Former avec les mains un boudin de 25 cm de long.
  - Sur une grande feuille de papier sulfurisé, disposer une dizaine de tranches de coppa en les superposant légèrement.
  - Poser le boudin de viande au centre.
  - Remonter la coppa sur les côtés du boudin et recouvrir le dessus avec le reste des tranches.
  - Verser un filet d'huile d'olive.
  - Refermer le papier comme une papillote, pour recouvrir le polpettone. Glisser la papillote dans un plat à four et enfourner le tout pour 30 minutes.
  - Au bout de ce temps, retirer le papier et poser le polpettone directement dans le plat. L'arroser avec le jus de la papillote.
  - Enfourner le plat pour 10-15 minutes, jusqu'à ce que le dessus devienne croustillant. Attendre 10 minutes avant de trancher le polpettone.
- 

## Accompagnement

La farce à la viande hachée se marie parfaitement avec du vin rouge plutôt « jeune » comme un bon Bouches-du-Rhône rouge, un Sable de Camargue rouge nouveau, un Montravel rouge, un Tursan rouge ou encore un Gigondas rouge.