

Plat pour 4 personnes  
Temps de préparation: env. 30 min  
Cuisson: env. 40 min  
Valeur énergétique/personne: env. 1523 kJ / 364 kcal



## RÔTI DE VIANDE HACHÉE DOMINICAL

100 g de pain blanc de la veille (sans la croûte)  
1½ cs de romarin  
500 g de viande hachée (bœuf, veau et porc)  
1 œuf  
1 cs de crème  
1 cs d'Appenzeller Alpenbitter  
1 cs de moutarde  
1¼ cc de sel  
un peu de poivre du moulin  
Beurre à rôtir  
1 dl de vin blanc  
½ dl d'eau  
½ dl d'Appenzeller Alpenbitter  
Qques baies de genièvre



### Préparation

Couper le pain le plus finement possible et en réserver env. un tiers. Hacher le romarin très finement.

Mélanger le pain dans un récipient avec tous les ingrédients, y compris la moutarde. Bien pétrir à la main, saler et poivrer. Façonner le rôti, le rouler dans le pain réservé et bien appuyer pour que le pain adhère.

Faire chauffer le beurre à rôtir dans une cocotte. Saisir le rôti à feu moyen pendant env. 10 minutes. Mouiller avec le vin, l'eau et l'Appenzeller Alpenbitter et porter à ébullition. Ecraser les baies de genièvre, les ajouter. Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 40 minutes, arroser de temps à autre avec la sauce. Retirer le rôti et le découper. Filtrer éventuellement la sauce.

*S'accompagne de spätzlis.*