

# Pain de viande version mini pour les tout-petits



**Préparation** : 25 minutes

**Temps total** : 55 minutes

**Portions** : de 18 à 24 mini-pains de viande

- ←1,25 kg (3 lb) de boeuf haché maigre (format valeur)
- ←2 oeufs
- ←1/2 oignon , haché finement
- ←10 craquelins de type biscuits soda non saupoudrés de sel , écrasés
- ←5 ml (1 c. à thé) de chacun (2 au choix) : thym, sarriette ou origan séchés
- ←Sel et poivre , au goût
- ←1 bouquet de Basilic *Compliments* frais, haché
- ←12 tranches de Fromage suisse *Compliments* (format familial) , coupées en 4
- ←250 ml (1 tasse) de sauce tomate ou de sauce à pizza

## **Méthode**

1. Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).
2. Dans un grand bol, combiner le boeuf, les oeufs, l'oignon, la chapelure de craquelins et les deux herbes choisies. Saler et poivrer au goût puis mélanger à la main jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. Répartir la moitié de la préparation de boeuf dans une plaque à muffins (18 à 24 unités).
4. Dans chaque moule, ajouter du basilic haché et deux morceaux de fromage.
5. Recouvrir les moules avec l'autre moitié du mélange de boeuf puis appuyer fermement.
6. Déposer sur chaque mini-pain de viande un peu de sauce tomate.
7. Cuire au four 30 minutes.
8. Servir avec une portion de purée de pommes de terre offerte au rayon des fruits et légumes, et un légume vert au choix.

## **Les étapes du petit chef**

1. Écraser les craquelins dans un sac de plastique refermable avec un rouleau à pâtisserie
2. Ajouter les oeufs, l'oignon haché, les assaisonnements et la chapelure au mélange de boeuf
3. Garnir le centre des mini-pains de viande de basilic et de fromage
4. Arroser le tout de sauce tomate pour la touche finale