

# Pain de viande délicieux au poulet



# Pain de viande délicieux au poulet



Portions : 50



Prep & Cuisson : 55 minutes

## Ingrédients

7 lb (3,2 kg) de poulet déchiqueté de proportion naturelle entièrement cuit de Reuven-décongelé (code produit 15807)  
2,8 lb (1,3 kg) de farce, préparée comme indiqué  
2 1/4tasses (560 ml) de mayonnaise  
12 œufs battus  
6 1/3 tasses (625 g) de céleri, en dés  
1/4 tasse (60 ml) de cumin moulu  
1/4 tasse (60 ml) de sauge séchée  
2 c. à table (30 ml) de sel  
2 c. à table (30 ml) de poivre noir

## Glaçage maison :

54 oz (1,6 L) du ketchup  
1 1/2 tasse (375 ml) de cassonade  
1 cup (250 ml) de cidre ou de vinaigre blanc

## Instructions pour la préparation

**Glaçage maison :** Dans un bol, mélanger du ketchup, de la cassonade et du vinaigre jusqu'à l'obtention d'un mélange lisse. Étendre le glaçage maison sur le pain de viande avant la cuisson.

**Pain de viande :** Préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Ajouter tous les ingrédients du pain de viande dans un robot culinaire. Bien mélanger tous les ingrédients. Placer le mélange de pain de viande dans un plat d'hôtel graissé. Couvrir d'une pellicule de plastique et presser avec les mains pour évacuer l'air. Retirer la pellicule de plastique et étendre le glaçage maison sur le mélange de pain de viande. Cuire sans couvercle pendant 20 à 22 minutes. Retirer le pain de viande du four et laisser reposer 5 à 10 minutes avant de le trancher.

