

## Pain de viande italien

### Ingrédients

Pain:

1 1/2 lbs (680 g) de boeuf haché  
9 tranches de prosciutto  
1/2 tasse (125 ml) de jus de tomate  
1 gousse ail  
Épices italiennes  
Sel et poivre au goût  
2 oeufs  
1/2 c.à thé (2 g) d'origan  
1/2 tasse (125 ml) de chapelure italienne  
Du fromage mozzarella pour gratiner

Mélange sauce piquant:

3 c.à soupe (35 g) de cassonade  
1/4 tasse (65 ml) de ketchup  
1/4 c.à thé (1 g) de muscade  
1 c.à thé (5 g) de moutarde sèche

### Étapes

Mêler tous les ingrédients du pain ensemble, sauf le fromage mozzarella et le prosciutto.

Étendre sur un papier ciré pour faire un rectangle.

Étaler les tranches de prosciutto, saupoudrer d'un peu de fromage mozzarella et rouler comme pour faire un gâteau roulé.

Mêler tous les ingrédients du mélange piquant ensemble. En couvrir le pain.

Cuire au four 50 minutes à 350°F (180°C).

Parsemer de fromage mozzarella et gratiner au four environ 5 minutes.