 **Pain de viande à l'italienne**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2012/08/Pain-de-viande-DSC_9754_18257.jpg) **Pour 12 Croquants-Gourmands**

**- 1 kg de viande de bœuf hachée** **- 1 oignon** **- 2 carottes (150 g)** **- 2 branches de céleri (130 g)** **-1 bouquet de persil** **- 100 g de mie de pain rassis** **- 1 tasse de lait** **- 2 œufs**  
**- 250 g de pancetta** **- 2 très larges tranches de mortadelle** **- 100 g de parmesan** **- chapelure (pain dur râpé pour moi)** **- 125 ml de vin blanc** **-  5 belles tomates grappe**  
**- huile d'olive** **- 1 càc d'épices Rabelais** **- sel & poivre du moulin**

**Préchauffage du four à 180°** (chaleur tournante)

* Éplucher et laver les légumes puis les couper en petits dés. Hacher finement la pancetta.
* Faire tremper le pain rassis dans le lait puis essorer soigneusement la mie.
* Hacher le persil, (j'en ai obtenu environ 6 cuillerées à soupe).
* Faire revenir oignons, carottes et céleris pendant une vingtaine de min dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que les légumes soient légèrement caramélisés.
* Ajouter 3 cuillerées de persil et bien mélanger.
* Mélanger la viande hachée avec la pancetta, la mie de pain, les œufs, 3 cuillerées de persil, les épices et le parmesan. Saler et poivrer.
* Étaler la moitié de la farce sur une feuille de papier film.
* Tapisser avec les tranches de mortadelle.
* Recouvrir du reste de viande.
* Rouler la viande en un gros boudin en s'aidant du papier film.
* Lorsque le pain a la forme voulue, retirer le film et rouler le pain dans la chapelure jusqu'à ce qu'il soit bien enrobé.
* Tapisser le fond d'un grand plat à gratin du hachis de légumes.
* Déposer le pain de viande sur les légumes et enfourner pendant 20 minutes en retournant le pain à mi-cuisson pour le laisser dorer un peu.
* Verser le vin blanc et remettre au four une dizaine de minutes.
* Pendant ce temps éplucher les tomates et les couper en quatre.
* Disposer les tomates tout autour de la viande.
* Mettre au four pendant environ 45 minutes en arrosant souvent.
* Laisser tiédir le pain de viande avant de le couper en tranches épaisses.