

## Rôti de chair à saucisse aux champignons

Préparation: env. 30 min. Cuisson au four: env. 30 min  
Pour un moule à cake d'env. 20 cm, chemisé de papier à pâtisserie

- 700 g de chair à saucisse de veau
- 2 c. à soupe de chapelure
- 2 c. à soupe de persil plat,  
grossièrement haché
- 1/4 de c. à café de curry
- 1/4 de c. à café de paprika
- 1/2 c. à soupe d'huile d'olive
- 300 g de champignons de Paris,  
en lamelles
- 1 oignon, grossièrement haché
- 1 gousse d'ail, pressée

bien mélanger le tout dans une terrine  
chauffer fortement dans une grande poêle

rôtir env. 4 min en retournant

ajouter, étuver env. 2 min, mettre dans la  
terrine, bien mélanger. Verser l'appareil  
dans le moule préparé en tassant, bien pres-  
ser avec le dos d'une cuillère rincée à l'eau  
froide, poser le moule sur une plaque

**Cuisson:** env. 15 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.  
Jeter le jus, cuire encore env. 15 min. Sortir du four, laisser reposer env. 10 min.  
Démouler le rôti, le trancher, le servir chaud ou froid.

**Par personne:** lipides 46 g, protéines 24 g, hydrates de carbone 6 g, 2200 kJ (526 kcal)

