

# Pain de veau



500 g de veau haché

½ oignon

1 gousse d'ail

2 c. table de pâte tomate

½ tasse de flocon d'avoine

½ tasse de lait

1 œuf

1 c. table de persil

1 c. thé d'origan

Sel et poivre

Faire gonfler les flocons dans le lait 5 minutes.

Mélanger tous les autres ingrédients et ajouter les flocons.

Déposer dans un moule à pain.

Cuire 1 heure à 375 °

Servir avec une sauce brune.