

Visuel d’illustration créé par IA, non contractuel

FICHE RECETTE

Pain de viande à l’Orval, pommes et chicons

Inspiré d’une ancienne recette belge, ce pain de viande marie le moelleux d’un haché porc-veau à la douceur de la pomme, à la légère amertume du chicon et au parfum des champignons. Des dés de fromage d’Orval fondent au cœur de la farce et lui apportent une note crémeuse et typée. Cette adaptation HTDG précuit les légumes pour concentrer les saveurs et obtenir des tranches juteuses, mais nettes.

Ingrédients | Pour 4 personnes

- 300 g de haché de porc
- 300 g de haché de veau
- 180 g de fromage d’Orval, en dés de 1 cm
- 1 grosse pomme Jonagold (env. 180 g brut)
- 2 chicons (env. 250 g)
- 100 g de champignons de Paris
- 1 petite échalote
- 1 œuf
- 35 g de chapelure
- 30 g de raisins secs (facultatif)
- 1 c. à soupe de persil haché
- 1 c. à café d’herbes du jardin ou de thym
- 20 g de beurre
- 1 c. à café de jus de citron
- ½ c. à café de sel fin, poivre blanc, noix muscade

Informations pratiques

Personnes	4
Préparation active	30 min
Cuisson	50 à 55 min
Repos	10 min
Durée totale	env. 1 h 35
Difficulté	Facile
Coût	Moyen
Saison	Automne-printemps

Produits à privilégier

- Porc et veau provenant d’un éleveur ou d’une boucherie du Hainaut.
- Pommes, chicons, champignons, œufs et herbes de producteurs locaux selon disponibilité.
- Fromage d’Orval authentique, fabriqué à l’Abbaye d’Orval en Gaume.

Préparation

1. Si vous utilisez les raisins, couvrez-les d’eau tiède et laissez-les gonfler 10 minutes. Égouttez-les. Préchauffez le four à 180 °C, chaleur tournante. Beurrez un moule à cake de 24 à 26 cm.
2. Pelez la pomme, retirez le cœur et les pépins, puis coupez-la en dés d’environ 1 cm. Mélangez-les avec le jus de citron. Émincez finement l’échalote et les chicons après avoir retiré leur base dure. Coupez les champignons en petits dés.
3. Faites fondre 10 g de beurre dans une grande poêle. Faites suer l’échalote 2 minutes à feu moyen, puis ajoutez les chicons et les champignons. Cuisez 7 à 8 minutes à feu moyen-vif, jusqu’à évaporation de l’eau. Ajoutez la pomme 2 minutes, puis laissez tiédir 10 minutes.
4. Coupez le fromage d’Orval en dés d’environ 1 cm. Vous pouvez retirer la croûte si vous souhaitez une saveur plus douce ; elle est naturellement lavée et comestible.
5. Réunissez dans un saladier les hachés, l’œuf, la chapelure, le persil, les herbes, le sel, le poivre et une pincée de muscade. Mélangez juste assez pour homogénéiser, sans tasser excessivement la viande.
6. Incorporez les légumes et la pomme tiédis, les raisins égouttés et les dés de fromage. Mélangez délicatement pour bien répartir la garniture.
7. Tassez la préparation dans le moule et lissez la surface. Couvrez lâchement de papier cuisson puis de papier aluminium. Enfournez 35 minutes.
8. Retirez la couverture, répartissez les 10 g de beurre restants sur le dessus et poursuivez la cuisson 15 à 20 minutes. Le pain doit être bien doré et atteindre au moins 71 °C à cœur. Laissez reposer 10 minutes avant de démouler.
9. Pendant le repos, préparez la salade d’accompagnement décrite en page 2. Servez le pain de viande en tranches épaisses, chaud ou tiède, avec la salade assaisonnée.

Conseils & alternatives

Accompagnements et dressage

- Salade croquante : mélangez 120 g de jeunes pousses avec 2 c. à soupe d'huile d'olive, 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge et 1 c. à café de moutarde à l'ancienne. Son acidité équilibre le fromage et la viande.
- Pommes de terre rôties : une petite portion convient si vous souhaitez un repas plus généreux ; gardez une garniture simplement herbacée.
- Pain d'épeautre : une tranche légèrement grillée rappelle l'accompagnement de la recette source et complète le plat sans le surcharger.
- Dressage : servez deux tranches épaisses légèrement chevauchées, avec la salade sur le côté.

Vins et boissons

- Bière d'Orval : son amertume, son fruité et sa légère acidité répondent au fromage et nettoient le palais. Servez-la autour de 10 à 15 °C.
- Vin rouge léger : privilégiez un pinot noir souple, peu boisé et peu tannique ; sa fraîcheur accompagne la pomme sans durcir le chicon.
- Sans alcool : un jus de pomme artisanal peu sucré ou allongé d'un trait d'eau pétillante crée un accord simple et cohérent.

Variantes et astuces

- Sans raisins : omettez-les sans autre changement ; le résultat est moins doux et plus nettement salé.
- Plus végétal : remplacez 100 g de viande par 100 g de champignons supplémentaires, bien poêlés jusqu'à évaporation complète de leur eau.
- Autre fromage : un fromage belge à pâte pressée et croûte lavée peut convenir, mais le plat ne sera plus un pain de viande « à l'Orval ».
- Évitez l'excès d'humidité : les chicons et champignons doivent avoir rendu leur eau avant d'entrer dans la farce.
- Ne travaillez pas trop le haché : un mélange trop pétri devient compact. Arrêtez dès que les ingrédients sont répartis.
- Laissez reposer 10 minutes : le fromage se stabilise et les tranches se tiennent mieux au service.
- Cuisson : la couleur n'est pas un indicateur suffisant ; pour une préparation de viande hachée, contrôlez idéalement 71 °C à cœur.

Conservation, origine et notes éditoriales

Conservation. Laissez refroidir le pain de viande sans le maintenir plus de 2 heures à température ambiante. Conservez-le couvert au réfrigérateur, idéalement à 4 °C ou moins, et consommez-le dans les 2 à 3 jours. Réchauffez une seule fois et suffisamment à cœur.

Origine de la recette. Cette fiche est une adaptation de la recette ancienne fournie en référence, intitulée « Pain de viande aux pommes et au fromage d'Orval ». La version source associait porc et veau hachés, pommes, raisins, échalote, chicons, champignons, persil, œuf et fromage d'Orval, puis cuisait l'ensemble à 200 °C. La présente adaptation précuit les légumes et abaisse la température du four afin de limiter l'excès d'eau et de mieux maîtriser la cuisson.

À propos du fromage d'Orval. L'Abbaye indique qu'il est fabriqué sur place depuis 1928, avec du lait entier pasteurisé de Gaume ; il s'agit d'une pâte pressée non cuite à croûte naturelle lavée, à la texture souple et fondante.

Sources de vérification : Abbaye d'Orval (fromagerie et brasserie) ; AFSCA (conservation des restes et températures de réfrigération) ; ANSES / FoodSafety.gov (cuisson des viandes hachées).