

MONFRICAMOI.CA PRÉSENTE

SAVANTE RECETTE :

PETITS PAINS À LA VIANDE

INGRÉDIENTS

*Entre 12 et 18 petits pains, selon la quantité de mélange que vous y mettez

1 lb. bœuf haché

1 oignon haché

Sel, poivre, sel d'ail

1 boîte de soupe Gumbo

2 c. à table de moutarde préparée

2 c. à table de sauce soya

¼ tasse de sauce chili

1 tasse de céleri, finement haché

1 c. à thé de persil

1 c. à thé de beurre

** Choisissez des petits pains qui se mangent bien avec les mains ; des pains à hot-dog vapeur (qui peuvent être coupés en deux), ou des petits pains à salade. Les pains que ma mère choisissait toujours ne se font plus, malheureusement.*

PRÉPARATION

- Préchauffer le four à 400⁰ F.
- Faire revenir l'oignon dans le beurre sans brunir.
- Ajouter la viande, le sel, le poivre et le sel d'ail.
- Cuire de 10 à 15 minutes.
- Ajouter la soupe, la moutarde, et les sauces chili et soya.
- Bien mélanger.
- Ajouter le céleri et le persil.
- Cuire 5 minutes.
- Laisser refroidir le mélange, farcir les pains et cuire 15 minutes au four, ou plus longtemps si vous voulez que le pain soit plus croustillant.

Visitez le www.monfricamoi.ca pour en savoir plus!