

Pain Fourrés à Papi

Recette d'Isabelle Papineau

2 livres de boeuf haché ou 1 livre bœuf / 1 livre veau
2 boîtes de soupe Poulet et Gumbos
2 c. à soupe de moutarde
6 c. à soupe de ketchup
1 tasse de céleri haché finement
1 tasse d'oignon haché finement
Sel et poivre
36 pains à salade

- ❖ Faire brunir la viande et égoutter.
- ❖ Ajouter le reste des ingrédients au mélange de viande et laisser mijoter pendant 20 à 30 minutes.
- ❖ Laisser refroidir, idéalement dans un long plat peu profond.
- ❖ Couper les pains à salade au $\frac{3}{4}$ sur le sens de la longueur et mettre la viande à l'intérieur.
- ❖ Envelopper les pains individuellement dans du papier d'aluminium.
- ❖ Se conserve au frigo ou au congélateur jusqu'au moment de les cuire à 350°F pendant 15 minutes (ou 30 minutes si congelés).

Gâchez-y et ils deviendront
un "must" à chaque année...
Joyeuses fêtes à tous 😊
Isa Papi
xx