

## PETITS PAINS FOURRÉS À MA MÈRE

selon Bob le Chef

### INGRÉDIENTS

- 500 g (1,1 lbs) de boeuf haché
- 500 g (1,1 lbs) de porc haché
- 500 g (1,1 lbs) de veau haché
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 oignon ciselé de la Fruiterie 440
- 1 cuillère à table de moutarde sèche
- 125 ml (1/2 tasse) de ketchup
- 1 canne de 284 ml de soupe "gumbo" (de la marque Campbell)
- 36 petits pains de "première communion"
- Sel, poivre au goût

### MARCHE À SUIVRE

1. Dans un poêlon avec de l'huile chaude, cuire la viande
2. Une fois cuite, ajouter l'ail et l'oignon, poursuivre la cuisson environ 2 minutes
3. Ajouter le ketchup, la moutarde et la canne de soupe
4. Laisser mijoter environ 5 minutes
5. Farcir des petits pains avec le mélange
6. Cuire au four préchauffé à 350°F environ 6 à 10 minutes
7. Servir avec amour



TEMPS DE PRÉPARATION: 10 minutes



TEMPS DE CUISSON: 15 minutes



NOMBRE DE PORTIONS: 36 pains



### OÙ TROUVER VOS INGRÉDIENTS:

Boucherie La Supérieure  
Boulangerie La Panetière  
Fromagerie Cavallaro



### Vous avez aimé la recette?

Partagez la photo de votre création avec nous sur Instagram ou Facebook.

