

PETITS PAINS FOURRÉS DU TEMPS DES FÊTES

Ingrédients : pour au moins 12 portions

- 1 lb (454 grammes) de bœuf haché
- Un peu d'huile d'olive
- 1 oignon haché finement
- *1/3 tasse (47 g) (mélange de poivrons de couleur, vert, rouge et orange) en petits dés (mon ajout)*
- *1 petite branche de céleri haché en petits dés (mon ajout)*
- 1 gousse d'ail émincée (2 grosses gousses pour moi)
- *Poivre (mon ajout)*
- *1-1 ½ c. à thé (5-7.5 ml) de moutarde préparée (mon ajout/goûtez et ajustez)*
- 1 boîte (284 ml) de soupe Poulet et gumbo de Campbell's
- ½ tasse (125 ml) de sauce chili
- 1 c. à soupe (15 ml) de sauce Worcestershire
- Des petits pains à salade (*au moins 12*)
- *Fromage râpé finement au goût/j'ai mis du brick (mon ajout mais c'est facultatif)*

Préparation :

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C).
2. Faire revenir la viande hachée avec l'oignon, les poivrons, le céleri et l'ail dans une casserole.
3. Ajouter la soupe gumbo, la sauce chili, le poivre et la sauce Worcestershire. *Ajouter 1 c. à thé (5 ml) de moutarde, et mélanger. Après avoir goûté, si nécessaire, ajouter ½ c. à thé (2.5 ml) de plus.*
4. Laisser mijoter quelques minutes afin de faire réduire les liquides.
5. Mettre la viande dans les pains à salade.
6. *Garnir d'un peu de fromage finement râpé si désiré.*
7. Mettre les petits pains sur une plaque allant au four. (*J'ai déposé un papier parchemin au fond du plat.*)
8. Faire cuire dans le four pendant 5 à 10 minutes. Surveiller pendant la cuisson.

Note: vous pouvez congeler la préparation ou les pains déjà préparés.

Source : déclinaison d'une recette de Chef Cuisto

<https://chefcuisto.com/recette/petits-pains-fourres-du-temps-des-fetes/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 9 mai 2024

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2024/05/petits-pains-fourres-du-temps-des-fetes.html>

