

PETITS PAINS FARCIS

(24 PAINS À SALADE)

***(je ne sais pas si c'est une recette « de famille »
mais je sais que c'était un must chez Nous à Noël...***

Ingrédients :

- ½ lb. de veau
- ½ lb. de lard (porc)
- 1 boîte de chicken gumbo (Campbell)
- 1 c. table de sauce chili (ou 2 c. table de ketchup)
- 1 c. thé de sauce Worcestershire
- 1 à thé de moutarde sèche ou 2 c. thé de Dijon
 - Sel, poivre
 - 1 oignon complet

Préparation :

- Faire mijoter environ 45 minutes à feu lent.
- Enlever l'oignon et farcir les petits pains. Les envelopper individuellement dans du papier alu et réfrigérer. Réchauffer au moment de servir.