

Préchauffer le four à 350 F. Mélanger les ingrédients de la sauce et porter à ébullition. Mettre les fèves en purée avec la sauce tomate.

Ajouter le reste des ingrédients et bien mélanger. Déposer 1 louche de sauce au fond du moule et former 9 pains de 1.1Kg. Diviser le reste de la sauce sur les pains.

Au four 1 hr à 350 F et 1 hr à 300 F

1 X 100oz de fèves rouge rincer Sauce

4 tasses de sauce tomate 100 oz de sauce tomate

14 tasses de patate râpées 1.89 lt de V-8

14 tasses de carottes râpées 1 bte de pâte de tomate

6 oignons espagnole hachés (369 ml)

½ tasse de pâte de tomate (le reste de la bte pour la sauce) \*

2 dz d’œufs Sauce chili

7 tasse de Corn flakes

4 tasses de fromage râpées

Sel poivre

Méthodes :

**Pain de viande végé**

Ingrédients :

Astuces :

*T*itre :