



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Pain de viande végété

Ingredients :

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) *	Sauce chili
2 dz d'œufs	
7 tasse de Corn flakes	
4 tasses de fromage râpées	
Sel poivre	

Méthodes :

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

Astuces :

