



CPE

Chez tante Juliette



Titre : PAIN DE VIANDE AU JAMBON

Ingrédients :

1 ½ lb de jambon haché (cru)

1 ½ lb de lard haché (cru)

2 œufs bien battu

1 tasse de chapelure

1 tasse de carnation

Ajouter un peu d'épices à creton

Méthodes :

Mélanger tous les ingrédients dans les plats allant au four. Avant de cuire, mélanger 2 c a table de moutarde préparéet ¼ de tasse de cassonade, étendre ce mélange sur le dessus. Cuire 2 heure à 350 F.

Astuces :

