



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Saucisses porc et boeuf

Ingrédients :

Saucisses (255 boulettes)

6 lbs de bœuf

6 lbs de porc

Oignon

Poudre d'ail

Cari

Curcuma

Graine de coriande moulu

Sel de celeri

Sauce

1 canne soupe tomate

1 canne tomate en des

½ tasse sauce soya

½ tasse sauce thai

½ tasse vinaigne

Méthodes :

Faire bouillir les saucisses, ensuite les faire revenir dans la poele ,
ajouter les ingredients et cuire 1 heure ½ au four à 400 F.

Astuces :

