



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 :*

