



CPE

*Chez tante Juliette*



*Titre :* SLOPPY JOE

*Ingédients :*

1 lb boeuf haché maigre

1 oignon émincé

1/2 tasse ketchup

3 c. à soupe moutarde

1/2 c. à soupe sauce Worcestershire

6 pain à hamburger

1 noisette de beurre pour la cuisson

*Méthodes :*

Dans un poêlon avec couvercle, faire sauter légèrement les oignons dans le beurre. Retirer du poêlon et réserver.

Dans le même beurre, brunir le boeuf haché.

Ajouter les oignons réservés, le ketchup, la moutarde et la sauce Worcestershire.

Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 15 minutes en remuant de temps en temps.

Garnir les pains à hamburger avec ce mélange.

*Astuces :*

