



## Ingrédients

BOEUF HACHÉ	500 g	<b>SAUCE</b>	
PORC HACHÉ	250 g	EAU	1/2 tasse
TOFU (227G)	1 un	TOMATES BROYÉES	28 oz
OIGNON JAUNE	1 un	CASSONNADE DORÉE	1 c. à thé
CHAPELURE MAISON	1/2 tasse	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/2 c. à thé
PERSIL	1 c. à soupe	CÉLERI	1 branche
SEL	1 c. à thé	OIGNON JAUNE (petit)	1 un
POIVRE	1 c. à thé	SEL	1/2 c. à thé
THYM	1/4 c. à thé	POIVRE	1/2 c. à thé

## Méthode

- **Chauffer le four à 350°F. Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients. Verser le mélange dans un plat allant au four et cuire pendant 1h00**

### SAUCE

- **Faire suer le céleri et l'oignon dans 1 c. à soupe d'huile de canola**
- **Ajouter les tomates broyées et l'eau**
- **Laissez mijoter 10 minutes**
- **Ajouter l'ail, la cassonade, le sel et le poivre**
- **Laissez mijoter 30 minutes et servir sur le pain de viande**

