

PAIN AU PORC ET FROMAGE À LA CRÈME



Ingrédients

PORC EN CUBES	360 g	PETITS PAINS	
FROMAGE CRÈME PHILADELPHIA	70 g	MARINADE:	
ÉCHALOTES	2 un	HUILE DE CANOLA	1/4 tasse
MAYONNAISE	2 c. à soupe	AIL HACHÉ DANS L'HUILE	1/2 c. à thé
SEL	1/4 c. à thé	POIVRE	1/4 c. à thé
POIVRE	1/4 c. à thé	SEL	1/4 c. à thé
TOMATES ITALIENNES	2 un		

Méthode

- **Mariner le porc pendant quelques heures**
- **Cuire le porc sur une plaque**
- **Hacher grossièrement le porc cuit**
- **Ciseler les échalotes**
- **Couper les tomates en petits dés**
- **Mélanger le porc, les échalotes, la mayonnaise, les tomates en dés et assaisonner**
- **Garnir les petits pains**

