

Courte description : Laisser votre maison s'imprégner du doux parfum de cette délicieuse recette. S'accompagne parfaitement avec une purée de pomme de terre et une salade verte.



Pain d'Hambourg

Plat principal



Temps de préparation : 10 minutes

Cuisson : 2 heures

Ingrédients :

- 1 pain baguette 12 pouces
- 1 lb bœuf haché maigre
- ½ tasse cheddar râpé
- ½ c.a. thé d'assaisonnement Jepily
- 1 c.a. thé de jalapenos marinés Jepily hachés finement
- 1 tasse de mie de pain
- ½ tasse oignon hachés finement
- 1 œuf
- 1 c.a. table de sauce chili

Préparation : Fendre le pain de façon à pouvoir le farcir. Retirer la mie et en garder 1 tasse. Mélanger tous les autres ingrédients et farcir le pain de ce mélange. Envelopper le pain dans 2 épaisseurs de papier aluminium et cuire au four à 350F pendant 2 heures.

Trancher et servir avec une sauce brune.

Recette offerte par : *Mon Père Gilles Béchard*

Bon Appétit !