

Courte description : Accompagner ce plat d'un riz aux légumes et d'une salade et vous obtiendrez un délicieux repas.



Pain fourré Grand-père

Plat principal



Temps de préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

Ingrédients : Pain croûté moyen
2 c.a. thé de beurre ou margarine
1 lb bœuf haché maigre
½ tasse oignon haché finement
½ tasse cheddar râpé
1 c.a. thé de jalapenos marinés Jepily hachés finement

Sauce

1 boîte 28 oz tomates en dés
½ tasse oignon haché finement

Préparation : Régler le four à 350F, couper le dessus du pain et mettre cette tranche de côté. Enlever la mie de pain et la couper en petits morceaux. Prendre une poêle faire fondre le beurre, et cuire le bœuf, oignon, la mie de pain, jalapenos marinés et le fromage. Remplir le pain de ce mélange et couvrir de la tranche mise de côté. Déposer dans une lèchefrite et cuire au four 20 minutes.

Pendant ce temps passer les oignons et les tomates au mélangeur, puis mettre dans un chaudron et cuire aussi 20 minutes.

Servir des tranches de pains fourrés et verser la sauce tomate.

Recette offerte par : *Mon Père Gilles Béchard*

Bon Appétit !

Courte description : Accompagner ce plat d'un riz aux légumes et d'une salade et vous obtiendrez un délicieux repas.

