

Petits pains fourrés du temps des Fêtes

- La meilleure recette de petits pains fourrés du temps des Fêtes!



PRÉPARATION
10 MIN

CUISSON
15 MIN

TEMPS TOTAL
25 MIN

PORTIONS
36

Ingrédients :

- 1 lb (453 grammes) de bœuf haché
- 1 oignon haché finement
- 1 gousse d'ail émincée
- 1 boîte (284 ml) soupe Poulet et gumbo de Campbell's
- 1/2 tasse (125 ml) de **sauce chili**
- 1 cuillère à soupe de **sauce Worcestershire**
- Des petits pains à salade

Préparation :

1. Préchauffer le four à 300 °F (150 °C)
2. Faites revenir la viande hachée avec l'oignon et l'ail dans une casserole.
3. Ajouter la soupe Gumbo, la sauce Chili et la sauce Worcestershire. Laissez mijoter quelques minutes afin de faire réduire les liquides.
4. Mettre la viande dans les pains à salade.
5. Mettre les petits pains sur une plaque allant au four.
6. Faire cuire dans le four pendant 5 à 10 minutes. Surveiller pendant la cuisson.

Notes :

Vous pouvez congeler la préparation ou les pains déjà préparés, c'est délicieux !

“

C'est définitivement une de mes recettes préférées du temps des fêtes, un grand classique du Réveillon qui est super facile à faire!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)