



Pains farcis à la viande (pains farcis gumbos)

[NOËL](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 18-24

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table de beurre non salé
- 1 c. table d'huile d'olive
- 1 petit oignon jaune, haché finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 450 grammes de viande haché (trio de boeuf, porc, veau)
- 1 conserve de soupe condensé poulet et aux gombos de Campbells
- 1 c. soupe de moutarde jaune
- 4 c. soupe de ketchup
- 1 c. soupe de sauce Worcestershire
- 2 branches de thym frais, ciselé
- Sel et poivre
- 18 à 24 petits pains à salade ou petits pains blancs (dinner roll)

Garnitures facultatif : fromage râpé type cheddar ou/et persil haché finement

Préparation

1. Faire chauffer le beurre et l'huile dans un poêlon à feu medium vif.
2. Ajouter l'oignon et faire revenir 5 minutes.
3. Ajouter l'ail et faire revenir 1 minute.
4. Ajouter la viande. Cuire pendant 5 à 7 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et s'assurant de bien la défaire en petits morceaux.

5. Ajouter la soupe, la moutarde, le ketchup, la sauce Worcestershire et le thym.
6. Saler et poivrer.
7. Laisser mijoter pendant 7 à 10 minutes jusqu'à ce que le mélange soit assez épais pour bien se tenir lorsqu'on déposera le tout dans les petits pains.
8. Couper les pains au centre et farcir ces derniers. Vous pouvez aussi les faire griller un peu avant si le coeur vous en dit.
9. Garnir au choix de fromage et de persil. Vous pouvez aussi faire griller le fromage au four.
10. Servir.

Note : Les petits pains peuvent être farcis et congeler. Ne mettez pas de persil si vous avez l'intention de les congeler. Les cuire au four pendant 15 minutes à 350 F avant de servir.