

**Boule de jambon de la famille
Audet**

Boule de jambon de la famille Audet

Préparation : 10 min.

Cuisson : 45 min.

Portions : 8

Ingrédients

1 lb de jambon haché

1 lb de porc haché

2 œufs battus

1 tasse de lait

1 pincé de sel

1 tasse de chapelure

Sauce

1 ¼ de tasse de cassonade

1 ¼ de tasse d'eau

¼ de tasse de vinaigre

1 cuillère à thé de moutarde sèche

Préparation

Mélangez le tout et faire des boules de 6 cm

Installer sur une tôle de cuisson.

Sauce

Mélangez les ingrédients et étendre sur les boules.

Mettre au four et cuire à 325 °F pendant 45 minutes environ.

Ajoutez son grain de sel.

Livre de recette

Multiculturelles des élèves

Soutien à la personne en
milieu de vie-immigrant