

Pâté chalet (version Pierrette)

2 lbs Porc haché
2 Oignons hachés
1 c. thé Oregano
Poivre du moulin
Sel
1c. thé ail dans l'huile
2 boîtes de crème tomate
1 boîte d'eau

Faire revenir le porc avec les oignons l'ail et assaisonner

Ajouter la crème de tomate à la viande et rectifier
l'assaisonnement
Placer dans un plat allant au four. Déposer la viande,
légumes et la sauce

Légumes :
Pomme de terre tranchées minces
Carottes tranchées minces

Sauce :
1 boîte de crème tomates
1/2 tasse Ketchups
cassonade au goût
sel et poivre du moulin

Couvrir et mettre au four 300°F env. 3 heures et découvrir 1/2
heure avant la fin.