

## **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.