

Pain de jambon de Madame Nadeau

Ingrédients

- 1 ¼ livre de jambon cuit haché
- ¾ livre de porc haché
- ¾ tasse de biscuits soda émiettés
- 2 œufs battus
- ½ tasse de lait
- Sel et poivre

Préparation

1. Mélanger tous les ingrédients
2. Façonner en pain dans une assiette avec rebord allant au micro-onde
3. Faire des incisions en diagonales et placer une cerise avec un clou de girofle dans le milieu de chaque intersection. (facultatif...c'est très bon sans les cerises et les clous)
4. Cuire 14 minutes au micro-onde à intensité maximale.

Sauce

- ¼ tasse de cassonade
- 1 ½ c. à thé de moutarde sèche
- ¼ tasse de vinaigre
- ¼ tasse d'eau

1. Bien mélanger.
2. Cuire 5 minutes au micro-onde à intensité maximale
3. Verser sur le pain
4. Cuire 5 minutes de plus

Se congèle très bien.

Bon appétit