



Mini-pains de viande barbecue au cheddar



PRÉPARATION : 15 MIN CUISSON: 25 MIN

Comme vous le savez sans doute, nous ne pouvons résister aux petits pains de viande – comme ceux-ci, faits de fromage râpé et de sauce barbecue cuits dans des moules à muffins.

Qu'est-ce qu'il me faut ?

- 1 lb (450 g) de bœuf haché extramaigre
- 1 paquet (120 g) de mélange à farce *Stove Top* pour poulet
- 1 tasse d' eau chaude
- 3/4 tasse de fromage Double cheddar râpé CRACKER BARREL
- 2 oignons verts, tranchés finement
- 1/2 tasse de sauce BBQ *Kraft Originale*
- 1 c. à soupe de cassonade

Que dois-je faire ?

Étape 1

Chauffer le four à 375 °F.

Étape 2

Mélanger le bœuf haché, le mélange à farce, l'eau, le fromage et les oignons verts jusqu'à homogénéité.

Étape 3

Presser dans 12 moules à muffins vaporisés d'un enduit à cuisson.

Étape 4

Cuire 25 min ou jusqu'à ce que les pains de viande soient bien cuits (160 °F); les badigeonner du mélange de sauce barbecue et de cassonade 10 min avant la fin de la cuisson.

Conseils des Cuisines

Kraft

Prenez de l'avance

Démoulez les pains de viande; laissez-les refroidir, puis congelez-les en une seule couche sur une plaque à pâtisserie jusqu'à ce qu'ils soient fermes. Mettez-les dans des contenants hermétiques; conservez-les au congélateur 4 semaines tout au plus. Au moment de servir, laissez décongeler toute une nuit au réfrigérateur le nombre de pains de viande que vous voulez, puis chauffez-les au micro-ondes jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Vous pouvez aussi mettre les pains de viande congelés sur une plaque à pâtisserie et les cuire au four à 375 °F 20 min ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds.

Substitut

Préparez la recette avec de la sauce barbecue *Bull's-Eye Bold Original*.

Évaluations et commentaires

Coup d'œil ÉCRIRE UN COMMENTAIRE

évaluations

Moyenne  3

5  3

4  1

3  0

2  1

1  1

1 à 3 Triés: C Trier - Plus Haut au plus Bas ▼



Invité - il y a 5 mois

Très rapide à faire, je mets le fromage au centre et non dans le mélange de viande, ça fait un fonda

Très rapide à faire, je mets le fromage au centre et non dans le mélange de viande, ça fait un fondant de fromage, c est excellent!

(0) (0)



Invité - il y a 3 an

No Comments

No Comments

(0) (0)



Invité - il y a 3 an

No Comments

No Comments

(0) (0)

