



CANADA AGRICULTURE
AND FOOD MUSEUM
MUSÉE DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
DU CANADA

A FASCINATING WORLD
UN MONDE FASCINANT



Bouchées de « restants » de l'Action de grâces

Ingrédients

2 tasses (500 ml) de farce, préparé
1 œuf
1 tasse (250 ml) de sauce brune
1 tasse (250 ml) de dinde déchiquetée ou en morceaux, déjà cuite

Étapes

Préchauffer le four à 375°F. Graisser un moule à muffins.

Dans un grand bol, bien mélanger la farce avec l'œuf afin que le mélange ait une consistance idéale pour former des croûtes.

Diviser la farce également entre les compartiments du moule à muffins. Étaler la farce sur les fonds et les bords des compartiments pour en créer des croûtes.

Dans un autre bol, mélanger ensemble la dinde et la sauce brune. Distribuer le mélange également dans les croûtes en farce.

Faire cuire les « restants » pendant 18 à 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'ils soient chauds. Les servir avec de la sauce aux canneberges.