

# Pain de chair à saucisses

Difficulté : Facile

Préparation : 15 min / Cuisson : 35 min

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de chair à saucisses

1 cuil à café d'ail semoule

Epices de votre choix (curry et curcuma pour ma part)

Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Mettez la chair à saucisses dans un saladier, ajoutez les épices de votre choix ainsi que l'ail et malaxez le tout.

Versez la préparation dans un plat allant au four.

Enfournez pour 35 min.

C'est prêt (ATTENTION, selon la chair à saucisses que vous utilisez il risque d'y avoir plus ou moins du gras, pensez à l'enlever à la sortie du four. La chair que j'ai utilisée est un mélange de 3 viandes : porc, veau et boeuf, vous pouvez aussi utiliser la chair à farcir les légumes)

Accompagnez d'une bonne salade  
et d'une bonne sauce tomates

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!