

Recette originale de « trois viandes »

Le repas aux trois viandes est un plat extrêmement riche en calorie et en gras. C'est une recette idéale pour des jeunes qui devront passer de froides journées d'hiver à travailler à l'extérieur pour installer leur campement. Ce plat très riche se consomme généralement en début de journée.

Ingrédients:

- Deux (2) saucisses au porc
- Deux (2) saucisses au bœuf
- Deux (2) saucisses hot-dog
- Dix (10) tranches de bacon
- Un (1) paquet de jambon cuit et tranché (coupe large)
- Deux (2) pommes de terre
- Un (1) oignon

Préparation et cuisson:

1. Pommes de terre:
 - a. Peller et couper en morceaux les pommes de terres.
 - b. Faire bouillir les pommes de terres jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
 - c. Faire légèrement rôtir dans une poêle
 - d. Ajouter dans un grand chaudron
2. Saucisses
 - a. Couper en morceaux les saucisses
 - b. Faire cuire les saucisses dans une poêle
 - c. Ajouter au grand chaudron
3. Bacon
 - a. Couper en morceaux les tranches de bacon
 - b. Faire cuire le bacon dans une poêle
 - c. Ajouter au grand chaudron
4. Jambon cuit
 - a. Couper en morceaux les tranches de jambon
 - b. Ajouter au grand chaudron
5. Oignon
 - a. Peller et couper en morceaux l'oignon
 - b. Faire cuire dans une poêle
 - c. Ajouter au grand chaudron
6. Placer tous les ingrédients dans le chaudron et faire cuire à feu doux en remuant
7. Séparer en portion si désirée et laisser refroidir

Quelques suggestions :

- Pour plus de goût, ajouter de la sauce *Diana* ou une sauce B.B.Q. quelconque
- Remplacer ou changer des saucisses par des saucisses Toulouse, merguez, au basilic, aux épinards, aux fromages, italienne douces ou piquantes, etc.
- Ajouter des carottes cuites coupées en rondelle