

CRETONS À LA CIBOULETTE À L'ANCIENNE

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

248
CALORIES

16 g
PROTÉINES

2 g
GLUCIDES

18 g
MATIÈRES GRASSES

20 min
PRÉPARATION

50 à 55
min
CUISSON

4
PORTIONS

COUPES



Porc haché

INGRÉDIENTS

3 c. à table	Saindoux	45 ml
1	Oignon, haché finement	1
1	Échalote sèche, hachée finement	1
2 lb	Porc du Québec haché mi-maigre	1 kg
1/2 c. à thé	Muscade moulue	2 ml
1/4 c. à thé	Clou de girofle moulu	1 ml
1/2 c. à thé	Coriandre séchée moulue	2 ml
2	Gousses d'ail, hachées finement	2
4 c. à table	Gin	60 ml
2 c. à table	Ciboulette hachée	30 ml
Au goût	Sel et poivre frais moulu	Au goût

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire fondre le saindoux, puis y faire revenir l'oignon et l'échalote sèche pendant 3 minutes. Ajouter le porc haché, bien mélanger et faire cuire pendant 3 à 4 minutes, à feu moyen.
2. Ajouter la muscade, le clou de girofle, la coriandre et l'ail haché. Bien remuer et cuire de nouveau pendant 3 minutes. Faire cuire à couvert, à feu doux, pendant 45 minutes. Égoutter et réserver le gras de cuisson.
3. Retirer du feu et battre les cretons avec une fourchette. Incorporer le tiers du gras aux cretons, ajouter le gin et laisser reposer le reste du gras au frais pendant 30 min. Incorporer le reste du gras et la ciboulette. Saler et poivrer. Disposer le mélange dans une terrine et conserver au réfrigérateur.