

metro



Cretons de porc

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 7 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 1:00 CUISSON | 1:10 TEMPS TOTAL

Ingrédients

454 g Porc haché mi-maigre
(1 lb)

1 Oignon jaune, pelé et ciselé finement

1 Gousse d'ail, pelée et hachée finement

3 ml Clou de girofle
(1/2 c. à thé)

375 ml Lait 3.25 %
(1 1/2 tasses)

Sel et poivre du moulin

Préparation

Dans un chaudron, incorporer le porc haché, l'oignon, l'ail et le clou de girofle.

Ajouter du lait juste pour couvrir le porc haché. Assaisonner.

Mettre un couvercle sur le chaudron et cuire à feu très doux pendant 1 heure trente ou jusqu'à ce que le lait soit presque tout évaporé et translucide.

Il est important de brasser de temps à autres pour ne pas que les cretons collent au fond.

Quand le lait est évaporé, retirer les cretons du feu et diviser le tout en 4 ramequins (viande et liquide).

Réserver au froid pendant au moins 2 heures et servir sur un pain croûté grillé.

Source : Une recette de Zeste



Mentions légales

Metro Richelieu inc., ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des

ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
