

metro



Croquettes au porc haché

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ☆ ☆ 8 Votes



Sans Lactose

4 PORTIONS | 0:20 PRÉPARATION | 0:10 CUISSON | 0:30 TEMPS TOTAL

Ingrédients

454 g (1 lb) Porc haché maigre

125 ml (1/2 tasse) Chapelure

1 Oeuf, battu

1 Oignon, haché

3 Gousses d'ail, hachées finement

1 Branche de céleri, en petits cubes

1 Poivron rouge en petits cubes

45 ml (3 c. à soupe) Sauce chili aux poivrons en morceaux

Préparation

Dans un bol, bien mélanger tous les ingrédients, à l'exception de l'huile.

Façonner 8 triangles d'environ 1 cm (1/2 po) d'épaisseur.

Dans un poêlon, faire chauffer l'huile à feu moyen et faire cuire le porc haché 4-5 minutes par côté.

Servir avec des brocolis aux amandes effilées et une purée de patates douces.

Source : Metro

Accords vins et mets



Fruité et léger

Ces vins légers se reconnaissent à leurs arômes simples de fruits, leur sensation de fraîcheur et leur structure peu imposante. Ils doivent être consommés dans leur jeunesse.

© Société des alcools du Québec, 2007

Accords bières et mets

5 ml Sauce tabasco
(1 c. à thé)

15 ml Sauce Worcestershire
(1 c. à soupe)

15 ml Thym moulu
(1 c. à soupe)

Au goût sel et poivre noir

15 ml Huile de carthame
(1 c. à soupe)



Fruitée et onctueuse

Appréciée pour son exotisme. Une bière au corps moyen avec des accents fruités et épicés qui offre une finale douce et un goût moyennement sucré.

Mentions légales

Recettes sans lactose

Assurez-vous de n'utiliser que des laits, yogourts, beurres, fromages et autres produits « laitiers » sans lactose et de bien lire les étiquettes de produits lors de l'achat.

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.
