

Cretons des Ursulines de Québec

- La recette ancestrale de cretons des Ursulines de Québec!



Ingrédients :

- Environ 3 lb de porc frais haché,
- 2 oignons,
- 1 cuillère à thé de cannelle,
- 1 clou de girofle
- 1 cuillère à soupe de sel

Préparation :

1. Dans un chaudron, incorporer les oignons émincés au porc haché.
2. Ajouter le même poids d'eau que la viande. (Bien peser)
3. Ajouter le sel et laisser mijoter pendant 1 h 30, jusqu'à ce que la graisse monte à la surface.
4. Ajouter la cannelle et un clou de girofle râpé.
5. Retirer du feu et verser dans des bols.
6. Ne servir que très froid.



Découvrez tout un volet de notre histoire culinaire à travers cette recette ancestrale de cretons des Ursulines...

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

