



Cretons de porc

Ingrédients

- 1 c. à soupe de beurre
- ½ tasse d'oignon, haché finement
- 1 lb de porc haché
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 tasse de chapelure de pain nature
- 1 tasse de lait
- 1 c. à soupe de moutarde de Dijon
- ½ sachet (15 g) de préparation pour soupe à l'oignon, du commerce
- ½ c. à thé de sarriette séchée
- Poivre, au goût

Étapes de préparation

- 1-Dans le récipient du IP, faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre en mode SAUTÉ (attendre qu'il indique HOT avant de mettre les ingrédients).
- 2-Lorsque les oignons sont translucides, appuyer sur CANCEL et ajouter tous les autres ingrédients. Bien mélanger.
- 3-Transférer le mélange dans un plat de style Pyrex pouvant contenir tout le mélange et couvrir d'un papier d'aluminium. S'assurer que le mélange arrive à au moins 1" en dessous de la hauteur maximale du plat. J'ai utilisé un plat en Pyrex de 6.5" de diamètre par 4.5" de haut (1.5 qt) dans un IP 6qt.
- 4-Laver et assécher le récipient du IP. Remettre en place, ajouter 1 tasse d'eau et la grille. Déposer le plat de Pyrex sur la grille et fermer le couvercle.
- 5-Fermer la valve, régler à MANUAL/PRESSURE COOK HIGH pour 8 minutes. Après la cuisson, laisser tomber la pression à NR.
- 6-Passer les cretons au pied-mélangeur (ou au robot!).
- 7-Séparer dans des contenants propres et réfrigérer. Se congèle.

Photo et recette : Mélissa Groleau