

CRETONS DE VEAU AU GRAS DE CANARD



454 g (1 lb) de veau haché
3/4 tasse de chapelure de chapelure panko
1 petit oignon, haché finement
1 échalote française, hachée finement
2 gousse d'ail émincée
1 pincée de clou de girofle moulu
1 pincée de piment de la Jamaïque
1 pincée de gingembre moulu
3/4 tasse de lait
1/2 tasse de bouillon de poulet
1/3 tasse de gras de canard
Sel et poivre, au goût

-Combiner tous les ingrédients dans une grande casserole.
Faire cuire, à feu doux, 1 heure, en remuant de temps à autre.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***