

## Cretons de dinde hachée

Préparation: 5 minutes

Cuisson: 1h30 (moi 1 heure a suffit)

Portions: 6 de 1/4 de tasse

### ~Ingrédients

1 lb de poulet haché (moi, dinde hachée)

4 tranches de pain, croûtes enlevées, hachées

1 gousse d'ail hachée finement

1 échalote grise hachée finement

1 1/4 tasse de lait 1%

1/2 c. à thé de sarriette

1/2 c. à thé de thym

1/2 c. à thé de moutarde de Dijon

2 c. à thé de concentré liquide de bouillon de poulet, style Bovril

2 c. à thé d'huile de canola

Poivre fraîchement moulu, au goût

### ~Préparation

1)Mélanger tout les ingrédients dans une casserole à fond épais.

Couvrir et faites mijoter à feu doux, en remuant de temps en temps, pendant une heure et demie. Retirer du feu.

2)Passer au robot culinaire, bras mélangeur ou mélangeur électrique pour obtenir une texture lisse et onctueuse selon vos goûts.

3)Verser dans des plats avec couvercles hermétiques. Réfrigérer.

source:©Raymonde Ménard (Bon Appétit)modifiée quelque peu par ~Lexibule~

~Note: La recette se voulais avec du poulet haché. Comme j'avais beaucoup de dinde hachée au congélateur, j'ai tout simplement opté pour celui-ci. J'ai donc changé le titre en conséquence de mes changements.

~Aussi: Se congèle très bien!

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule