

CRETONS DE LA MÉMÉ DE CATH79

Ingrédients :

- 2 lb (907 g) porc haché maigre
- 2 oignons hachés finement
- 1 tasse (250 ml d'eau
- 2 gousses d'ail
- 2 c. à thé (10 ml) sel
- ½ c. à thé (2,5 ml) de poivre
- ½ c. à thé (2,5 ml) tout épices (ou des épices pour porc)
- ½ tasse (45 g) de gruau (*à cuisson rapide pour moi*) ou farine d'avoine
- 1 tasse (250 ml) lait

Préparation :

1. Mélanger le porc haché, les oignons, l'ail; couvrir d'eau et cuire pendant 1 heure.
2. Ajouter le reste des ingrédients : sel, poivre, tout épices, le gruau et le lait et cuire pendant une autre heure.
3. Fouetter au malaxeur (*bras mélangeur pour moi*) avant de refroidir.
4. Mettre dans des contenants et réfrigérer.

Note de l'auteur : belle consistance, se démoulent bien, se tartinent bien, se congèlent et gardent leur belle consistance après décongélation, excellents au goût; utiliser du porc haché maigre, de préférence.

Source : Cath 79 sur Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca/recette/cretons-de-la-meme-de-cath79-146028>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 18 avril 2016

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2016/04/cretons-de-la-meme-de-cath79.html>