

CRETONS DE PORC

J'ai fait la moitié de la recette, mais je vous présente la recette complète

Ingrédients :

- 2 lbs (1 kg) de porc haché maigre
- 2 petits oignons (facultatif/ *j'ai mis*)
- 2 tasses (500 ml) d'eau
- 1 c. à thé (cc) de sel
- 2 gousses d'ail (facultatif/ *j'ai mis*)
- 1 sachet de soupe à l'oignon (de style Lipton)
- 1 tasse (250 ml) de lait
- ½ tasse (45 g) de gruau (flocons d'avoine) *
- Poivre au goût

Préparation :

1. Mélanger la viande, les oignons, l'eau, le sel, l'ail et le sachet de soupe à l'oignon.
2. Faire bouillir à feu doux pendant 1 heure. (*J'ai fait mijoter*)
3. Ajouter le lait et le gruau.
4. Faire bouillir (*mijoter*) à feu doux 1 heure, en remuant souvent (*Attention, ça peut coller au fond!*).
5. Enlever du feu et laisser refroidir un peu.
6. Passer au bras mélangeur. (*J'ai fait mais légèrement pour garder de la texture.*)
7. Mettre dans des plats.
8. Congeler au besoin.

*On peut remplacer le gruau par des biscuits soda émiettés.

Rendement : pour la moitié, j'ai obtenu 4 petits plats d'environ 2/3 tasse/150 ml)

Source: Janique Martel sur groupe Tous à vos chaudrons (FB) présenté par « Les plats cuisinés de Esther B »

<https://estherb48.blogspot.com/2020/08/cretons-de-porc.html>

« La fille de l'anse aux coques » Maripel, le jeudi 27 janvier 2022

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2022/01/cretons-de-porc.html>