

## Creton de poulet

Préparation: 15 minutes

Temps total de cuisson: 40 minutes

### ~Ingrédients

454 g Veau haché (moi dindon haché)

10 onces crème de champignons faible en gras (boîte)

1/2 boîte eau

1/2 oignon haché finement

1 c .a. thé Moutarde de Dijon

Sel et poivre au goût

\*Mon ajout: épices à creton au goût

### ~Préparation

1) Cuire la viande puis mélangez le reste des ingrédients. Cuire à feu doux pendant 45 minutes.

Source: Minçavie modifier légèrement par Lexibule.

~Note: Cette recette est de minçavie et au lieu de la faire avec du veau, j'ai plutôt opté pour du dindon haché.

~Aussi: À la toute fin, je passe quelques coups au pied mélangeur question de lui donner une belle texture sans grumeaux.

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