

CRETON MAISON (1)



Ingrédients :

2 livres de veau haché
4 livres de porc haché
3 oignons émincés
Sel et poivre
1 c. à thé de cannelle
1 c. à thé de clou
1 c. à thé de sucre

Préparation :

Faire cuire à feu très doux durant 3 heures.

Brasser souvent au cours de la cuisson afin d'empêcher la préparation de coller et afin de bien séparer la viande.

Verser dans des bols, laisser refroidir à la température de la pièce et ranger ensuite au froid.

Note :

Servir très froid.