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.