

CRETONS DE PORC



INGRÉDIENTS

2 c. à table	Beurre	30 ml
1	Oignon, haché finement	
1 lb	Porc du Québec haché mi-maigre	500 g
3/4 tasse	Bouillon (de légumes ou de volaille)	200 ml
1/4 c. à thé	Cannelle moulue	1 ml
1/4 c. à thé	Clou de girofle moulu	1 ml
1 c. à table	Persil séché	15 ml
	Sel et poivre frais moulu au goût	
1/3 tasse	Chapelure	75 ml

PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole, faire chauffer le beurre sur un feu moyen-élevé et y faire revenir l'oignon pendant 2 min. Ajouter le porc haché et faire sauter pendant 5 min. Incorporer le bouillon, la cannelle, le clou de girofle et le persil; couvrir et laisser mijoter à feu doux pendant 1 h.
2. Assaisonner au goût. Incorporer la chapelure et battre à l'aide d'un batteur électrique. Verser la préparation dans un moule, puis presser fermement. Couvrir et réfrigérer pendant environ 4 h.