

CRETONS DE PORC



PRÉPARATION : 15 MIN

CUISSON : 1 H

PORTIONS : 8

INGRÉDIENTS

- 1 gros oignon, haché finement
- 4 échalotes françaises, hachées finement
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 60 ml (1/4 tasse) de beurre
- 454 g (1 livre) de porc haché mi-maigre
- 500 ml (2 tasses) de mie de pain sec
- 250 ml (1 tasse) de lait
- 125 ml (1/2 tasse) de bouillon de poulet
- 10 ml (2 c. à thé) d'épices mélangées
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de sarriette moulue
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- Dans une casserole, faire suer l'oignon, les échalotes et l'ail dans le beurre. Ajouter le porc, le pain, le lait, le bouillon de poulet et les épices en prenant soin de bien mélanger. Saler et poivrer.
- Couvrir et laisser mijoter à feu très doux pendant une heure, en remuant de temps à autre. Poursuivre la cuisson à découvert environ 30 minutes ou jusqu'à évaporation complète du liquide.