

Cretons à la québécoise

- La recette de cretons à la québécoise de nos grands-mères!



Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) d'eau
- 1/4 de tasse (65 ml) de graisse végétale
- 3 lbs de porc haché mi-maigre
- 2 oignons tranchés finement
- 3 gousses d'ail tranché finement
- 1 pincée de sauge en poudre
- 1 feuille de laurier
- sel, poivre

Préparation :

1. Faire fondre le gras dans une marmite épaisse
2. Ajouter le porc
3. Ajouter les oignons, l'ail, les herbes, le sel ainsi que le poivre.
4. Ajouter l'eau et faites mijoter à découvert pendant environ 1 heure.
5. Laissez refroidir pendant environ 6 heures.

À servir sur des biscottes ou du pain. Pour un accompagnement typiquement québécois.

quel est plus typiquement québécois que des délicieux cretons maison. Voici la

recette savoureuse telle que préparée par nos grands-mères.

“

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)