

Cretons des fêtes

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 40 MIN

PORTION

12



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 1 lb porc haché
- 1 tasse oignonsjaunes, finement hachés
- 1 c. à t. ail émincé
- 1 c. à t. sel
- 1 c. à t. poivre noir moulu
- 1/2 c. à t. clou de girofle moulu
- 1/4 c. à t. cannelle, moulue
- 1/4 c. à t. gingembre moulu
- 1/2 c. à t. muscade
- 2 c. à t. zeste d'orange
- 1 c. à s. jus d'orange
- 1 tasse lait entier
- 2 tasses Bouillon de poulet Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S®
- 1/2 tasse chapelure

Préparation

1. Déposer le porc dans une grande poêle et le faire cuire jusqu'à ce qu'il ait perdu sa teinte rosée, soit environ 3 minutes. Ajouter les oignons, l'ail, le sel, le poivre, le clou de girofle, la cannelle, le gingembre, la muscade et le zeste d'orange et cuire 1 minute.
 2. Ajouter le jus d'orange, le lait, le bouillon et la chapelure et cuire 3 minutes à feu moyen, en remuant pour défaire la viande.
 3. Baisser le feu et laisser mijoter à feu doux avec le couvercle en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le porc soit tendre et que le liquide se soit presque complètement évaporé, environ 60 minutes. Retirer le couvercle et poursuivre la cuisson en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que le mélange soit épais et le liquide complètement évaporé, environ 10 à 15 minutes.
 4. Transférer les cretons dans un bol décoratif ou dans des ramequins plus petits, en lissant le dessus avec une spatule en caoutchouc. Couvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer jusqu'à ce que les cretons soient bien froids et fermes, au moins 4 heures ou toute la nuit.
 5. Servir avec du pain croûté coupé en tranches minces ou préparé en croûtons grilles.
-

Conseils et Recettes

- *Pour servir, garnir de votre marmelade ou de votre gelée de poivron rouge préférée.*
- *Ces cretons sont aussi délicieux préparés avec le bouillon de légumes Prêt à utiliser de CAMPBELL'S®.*

Avez-vous cuisiner cette recette?

Laissez un commentaire si-dessous.

