



Cretons

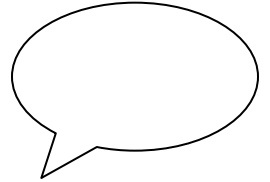
Préparation : 1h30

Cuisson : 65 min/125 ml-65 min/250 ml

Rendement : 36/125ml

Ingrédients

2 kg Porc haché régulier (sinon ajout ¼ T. de saindoux)	80 gr Oignons déshydratés
2 c. t. Poudre d'ail	1 litre d'eau
Poudre d'oignon au goût si besoin	2 c. T. Sel à marinades (à ajuster)
1 c. t. Poivre blanc	1 ½ T. Chapelure nature très fine
2 c. T. Faux bouillon de poulet végétarien	



Méthode :

Mélanger tous les ingrédients, sauf la chapelure, dans un chaudron, porter à ébullition et mijoter doucement pour environ ½ heure en remuant régulièrement.

Vérifiez l'assaisonnement et rectifier au goût.

Incorporer lentement la chapelure en battant jusqu'à consistance désirée. Passer un petit coup de pied mélangeur pour rendre crémeux.

Empoter chaud en laissant 1'' d'espace sous le goulot.

Stériliser à l'autoclave.