

Cretons de porc recette de Lubica

(Rillettes de pauvre selon moi)

- 454 gr. de porc haché mi-maigre
- 125 ml. de bouillon de poulet
- 1 oignon jaune haché finement
- 1 gousse (caïeu) d'ail haché finement
- 1 ml. de clou de girofle moulu
- 3 tranches de pain baguette ou 1 tranche de pain blanc
- Lait entier, homogénéisé
- Sel et poivre

Casser le pain en morceaux et le faire tremper dans du lait (juste assez pour couvrir le pain).

Mettre la viande, le bouillon de poulet, l'oignon, l'ail et le clou de girofle dans une casserole. Ajoutez le pain avec le lait. Bien mélanger. Salez et poivrez au goût. Maintenant rajoutez juste assez de lait pour arriver au même niveau que la viande. Couvrir et mettre sur un feu moyen-doux. Laisser mijoter 1 :30hrs ou jusqu'à ce que le lait soit presque tout évaporé et translucide. Il faut qu'il reste un peu de jus en fin de cuisson. Mélanger fréquemment pour pas que ça colle. Lorsque cuit, les disposer dans un pot de vitre à couvercle ou dans des petits bols de service, veillez à ce qu'il y a du jus dans chacun. Il est important ici de bien compacter la viande dans le contenant avec le dos de la cuillère. Laisser refroidir température pièce pour 2 heures, ensuite couvrir et mettre au frigidaire.

Les cretons se mangent froids sur des pains ou des bagels rôtis au petit-déjeuner, en accompagnement aux œufs, en sandwich avec moutarde et cornichons, ou simplement en amuse-gueule sur des biscottes.

Se conserve au frigidaire une bonne semaine et peut très bien se congeler.