

Cretons de porc

Ingrédients

- 1 lb de porc haché
- 1 oignon
- 1 ou 2 gousses d'ail
- 12 biscuits sodas
- 1 tasse de lait
- 1 pincée de cannelle
- 1 pincée de clou de girofle
- 1 c. à thé de sarriette
- sel et poivre au goût

Instructions

1. Écraser les biscuits sodas dans l'Extra-Chef.
2. Hacher l'ail et l'oignon dans le Hachoir Gagne-Temps.
3. Mélanger tous les ingrédients dans la TupperOndes de 3 L.
4. Couvrir et cuire au four à micro-ondes 5 minutes à puissance élevée.
5. Brasser avec la spatule en silicone pour défaire la viande.
6. Remettre au four à micro-ondes 5 minutes.
7. Brasser avec la spatule, vérifier l'assaisonnement et cuire encore 5 minutes.
8. Pour une texture plus fine, passer au Rapido-Chef.
9. Mettre dans un bol Grand-mère et laisser refroidir au moins 2 heures au réfrigérateur.
10. Donne environ 2 tasses de creton. Pour des portions individuelles, congeler dans un bac à glaçons.