



CRETONS à la chair de saucisse

L'Original Packing

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Ingrédients

- 1 lb de chair de saucisse **L'Original Packing**
(substitution possible par 1 lb de porc haché L'Original Packing + 1 cuillère à table de sel)
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de chapelure de pain
- ½ cuillère à thé de clou de girofle
- ½ cuillère à thé d'épices mélanger (Allspice)
- 1 oignon haché finement
- 1 gousse d'ail (facultatif)
- ½ cuillère à thé de poivre
- 1 cuillère à table de Bovril au poulet

Méthode

1. Mélanger le lait et la mie de pain et ajouter les autres ingrédients.
2. Couvrir et cuire 7 ½ minutes au micro-onde à puissance élevé (100 %).
3. Émietter à la fourchette la viande en ramenant les parties cuites vers l'intérieur.
4. Couvrir et cuire à nouveau environ 7 ½ minutes à la même intensité.
5. Laisser reposer avec couvert pendant 5 minutes.

N.B.

Pour obtenir une consistance plus onctueuse, on peut passer le cretons au mélangeur électrique.

On peut aussi le congeler.

Bon Appétit....