

Se connecter	Accueil	Mode d'emploi	Outils	Agenda des repas	Liste
	Voir	Ajouter	Rechercher	Panier	Dossiers



## Cretons à la ciboulette à l'ancienne de Jean soulard

**Dossiers:** [Déjeuner et Brunch](#) & [Le Livre de recettes de gabelou59](#) & [Le Livre de recette Sammy585](#) & [Le Livre de recettes de marly13](#) & [Le Livre de recettes de cyntavalex](#)

Les cretons maison ont une saveur incomparable. Aromatisés de gin, ils gagnent encore. Accompagnés d'une soupe et d'une bonne miché de pain, ils constituent un bon en-cas | jours pressés.

Temps de préparation total : 1 h 15, 4 portions

### Ingrédients

45 ml (3 c. à soupe) de saindoux  
1 oignon haché finement  
1 échalote sèche, hachée finement  
1 kg (2 lb) de porc haché  
2 ml (1/2 c. à thé) de muscade moulue  
1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu  
2 ml (1/2 c. à thé) coriandre séchée, moulue  
2 gousses d'ail sans le germe, hachées finement  
60 ml (1/4 tasse) de gin  
30 ml (2 c. à soupe) de ciboulette hachée  
sel et poivre au goût

### Préparation

1. Dans une grande casserole, faire fondre le saindoux, puis y faire revenir l'oignon et l'échalote pendant 3 minutes.
2. Ajouter le porc haché, bien mélanger et faire cuire pendant 3 à 4 minutes, à feu moyen.
3. Ajouter la muscade, le clou de girofle, la coriandre et l'ail haché. Bien remuer et cuire nouveau pendant 3 minutes. Faire cuire à couvert, à feu très doux, pendant 45 minutes.
4. Egoutter et réserver le gras de cuisson.
5. Hors du feu, battre la farce avec une fourchette.
6. Incorporer le tiers du gras à la farce, ajouter le gin et mettre le reste du gras au frais.
7. Incorporer, 30 minutes plus tard, le reste du gras et la ciboulette. Saler et poivrer.
8. Disposer le mélange dans une terrine et conserver au réfrigérateur.

NOTE : Les cretons peuvent se garder congelés et se conserver ainsi plusieurs semaines

Jean Soulard est le chef exécutif du château Frontenac, à Québec.

[http://www.servicevie.com/01Alimentation/recette/Rf\\_HTML/HTML\\_2600/2690b.html](http://www.servicevie.com/01Alimentation/recette/Rf_HTML/HTML_2600/2690b.html)

Recette No:18488 crée le:2006-03-03

[Agrandir](#)

[Imprimer](#)

[Ajouter  
au panier](#)

[Commenter](#)

[Marquer  
comme essayé](#)

[Ajouter  
au menu](#)

[Ajouter à ma  
liste d'épicerie](#)

[Copi](#)