

CRETONS

Ingrédients

- 1 livre de porc haché maigre
- 1 oignon, émincé
- 2 gousses d'ail, écrasées
- 1 tasse de bouillon de poulet
- ½ tasse de lait
- ½ tasse d'eau
- 1½ cuillerée à thé de sel
- 1 cuillerée à thé de poivre moulu
- ¼ cuillerée à thé de muscade moulue
- 1 cuillerée à soupe de persil, haché
- ¼ cuillerée à thé de poudre de girofle
- ¼ cuillerée à thé de poudre de gingembre
- 2 cuillerées à soupe de beurre
- ½-1 tasse de chapelure, épicée à l'italienne

Mélanger tous les ingrédients sauf la chapelure dans une grande casserole. Couvrir et faire cuire à feu moyen pendant 1 heure en remuant toutes les dix minutes. Ajouter la chapelure et continuer la cuisson pendant 5 minutes de plus. Mettre les cretons dans de petits récipients à couvercle, et conserver au réfrigérateur. Servir avec du pain. Pour 8 à 10 personnes.

ACTIVITÉS

1. En général, de quel animal provient la charcuterie?
2. Comment pourrait-on servir les cretons?
3. Cherchez une recette de pâté de campagne. Quelle est la différence avec les cretons?
4. Cherchez des exemples de recettes de «mousses». Peut-on appeler les cretons une mousse par sa consistance? Qu'est-ce qui manque comparé aux autres recettes de mousses que vous avez trouvées?
5. Faites des recherches sur Internet pour trouver d'autres variantes de recettes pour les cretons. Comment diffèrent-elles de celle-ci?

