

Cretons servis chauds

Recette pour 4 personnes

Description

Cretons aux saveurs d'antan servis chauds afin de bien rehausser toutes ses saveurs.

L'astuce du chef

Si vous désirez des cretons plus traditionnels, vous n'avez qu'à le faire réfrigérer durant une nuit.

Ingrédients

Pour les cretons

- 100 Gr Gras de canard
 - 400 Gr Porc haché
 - 1 Unité(s) Oignon
 - 1 Unité(s) Échalote
 - 1 Gousse(s) Ail
 - 2 Brin(s) Thym
 - 2 Brin(s) Sauge
 - 1 Feuille(s) Laurier
 - 1 Pincée(s) Piment de la jamaïque
 - 150 Ml Eau
 - 1 Unité(s) Baguette
-
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **70 mins**

Mise en place

Ciselez l'échalote et l'oignon. Hachez l'ail et les herbes.

Préparation des cretons

Faire fondre le gras de canard dans une casserole à fond épais. Ajoutez tous les ingrédients sauf l'eau et les herbes. Bien mélanger afin de rendre le mélange le plus homogène possible. Ajoutez de l'eau et faire cuire à feu doux pendant une heure à découvert.

Dressez vos assiettes

Déposez une portion de cretons chaud dans un ramequin et garnissez ceux-ci avec des herbes fraîches. Servez-les avec des morceaux de baguette grillé.

Bon appétit!