

**Recette traditionnelle des Cretons,
par Éric, mardi 27 avril à 17h30
« Qu'est-ce qu'on mijote? »**



Liste des ingrédients, pour environ 3 ½ tasses de cretons (875ml) :

- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 2 c a soupe de margarine ou beurre
- 500 g de porc haché
- 1 tasse de lait
- ½ tasse de vin blanc
- ½ tasse de bouillon de poulet
- Sel
- ½ c a the de piment de la Jamaïque (allspice)
- 1 tasse de flocons d'avoine

La recette peut-être adaptée au goût. Certaines personnes mettent de la cannelle et de la muscade, ou des herbes.

Du point de vue de l'équipement, il faut juste une casserole, et des contenants pour mettre le produit final.