



Cretons au poulet maison

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [RECETTES](#) - [VOLAILLES](#)



NOMBRE DE PORTION : 3 TASSES

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 15 MIN

TEMPS DE REPOS :

24H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 c. table de beurre
- 1 petit oignon jaune, râpé
- 450 grammes de poulet haché
- 1 tasse de lait
- 1/2 tasse d'eau ou bouillon de poulet sans sel
- 1 tasse de mie de pain, défait en petits morceaux
- 2 c. thé de sel
- 1/4 c. thé de cannelle *
- 1/4 c. thé de clou de girofle*
- 1/4 c. thé de muscade moulue*
- 1/4 c. thé de thym séché*
- 1/4 c. thé de piment de la Jamaïque**Ce mélange d'épices peut être remplacé par 1 1/2 c. thé de mélange d'épices pour cretons du commerce

Préparation

1. À feu moyen vif, faire fondre le beurre dans une petite casserole.
2. Ajouter les oignons et les faire suer pendant 2 minutes sans les faire dorer.
3. Ajouter le reste des ingrédients.
4. Bien brasser.
5. Faire mijoter à feu doux pendant 1h00 en brassant régulièrement pour éviter que ça colle. Le but étant d'évaporer le plus possible le liquide. Ce sera prêt lorsque vous allez racler la viande avec la cuillère de bois et que la viande ne reprendra pas sa position. Allonger le temps de cuisson si

nécessaire.

6. À l'aide d'un pied mélangeur, mélanger un peu le creton pour le rendre plus crémeux . À vous de voir quelle texture vous préférez. Mélanger plus ou moins selon ce qui vous plait.
7. Réfrigérer dans un plat hermétique pendant au moins 24 heures.
8. Le creton se conserve 5 à 7 jours au réfrigérateur et se congèle très bien.