



Recette parfaite pour la cuisine collective

# Cretons à l'ancienne

Pour calculer la quantité nécessaire pour chaque aliment :

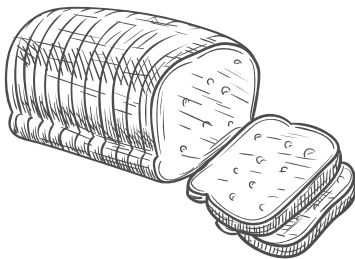
Quantité de la recette de base X nombre de recettes = quantité totale



**Rendement de la recette de base : 6 tasses**

**Temps de préparation : 15 minutes**

**Temps de cuisson : 1 heure**



Aliment	Quantité de la recette de base	Nbr de recettes souhaitées	Qté totale
Porc haché	454 g (1 livre)		
Veau haché	454 g (1 livre)		
Oignons râpés	2 gros oignons		
Mie de pain sec	500 ml (2 tasses)		
Lait	500 ml (2 tasses)		

Au goût : sel, poivre, cannelle, clou de girofle, muscade, sauge, moutarde de Dijon ou moutarde préparée

## Préparation

- Préchauffer le four à 300 °F
- Enlever la croûte des tranches de pain et ne garder que la mie,
- Cuire au four jusqu'à ce que le pain soit sec.
- Casser le pain en morceaux.
- Mettre tous les ingrédients dans une casserole et mélanger.
- Couvrir et cuire 1 heure à feu doux, en remuant souvent.

