



mercredi 26 octobre 2005

Les cretons pour les touristes

[Accueil](#) >> [Stérilisation à l'autoclave](#) >> [Viandes](#)

Les cretons pour les touristes

Cette recette est une version "moderne" des [bons vieux cretons Québécois](#). En fait, c'est des cretons pour les moumounnes. :)

Cette recette vous fera environ 19 ou 20 pots de 250 ml

Ingrédients :

- 6 lb de porc haché régulier
- 1/2 tasse de saindoux (ou de gras de canard, merci Sylvie !)
- 2 gros oignons hachés menu
- 3 gousses d'ail
- 1 litre d'eau
- 2 c. à s. de [sel à marinades](#)
- 1 c. à t. de poivre blanc
- 1 c. à t. de cannelle frais moulue (C'est peut être trop si elle est vraiment fraîche, merci [Sandra](#))
- 1/4 c. à t. de clou de girofle frais moulu
- 1 1/2 tasses de chapelure nature

Procédure :

Mélanger tous les ingrédients, sauf la chapelure, dans un chaudron en fonte, porter à ébullition et mijoter doucement pour environ 1 heure en remuant de temps à autre.

Vérifiez l'assaisonnement et rectifier au besoin.

Incorporer lentement la chapelure en battant jusqu'à consistance désirée. (il sera peut être pas nécessaire de tout mettre)

Empoter chaud en laissant 1 pouce d'espace sous le goulot.

[Suivre ces instructions pour la mise en conserves domestique.](#)

Stérilisez 65 minutes pour [les pots de 250 ml](#)

Stérilisez 80 minutes pour [les pots de 500 ml](#)

Stérilisez 95 minutes pour [les pots de 1 litre](#)



Nouveau en conserves-maison ?

[Conserves 101 + F.A.Q.](#)
[Commencez ici SVP](#)

[Contribuez pour faire avancer le blogue](#)



J'ai mis de dizaines de milliers d'heures et des centaines de milliers de dollars pour vous offrir ce blogue. Malheureusement, je n'ai plus les moyens de le faire avancer sans vos dons.

[Liste des donateurs 2025](#)