

Crotons de porc (recette de Méline & Denis L.)

1½ livres de porc haché
1 oignon haché
1 tasse de lait
1 canne de soupe "crème champignons"
épices à soupe (herbes salées)

Faire revenir le porc et l'oignon (à feu minimum).
Ajouter le lait et faire cuire 1 heure et demie ^{Feu} (minimum).
Ajouter la soupe et les épices et bien mélanger.
Passer la préparation au robot jusqu'à obtention de la texture désirée.