

## Cretons de Chatclean

1 lb de porc haché (moi c'est du porc maigre);

Avec 1 tasse d'oignons hachés....., le tout à feu doux et j'y ajoute 1 tasse de lait; ajouter aussi 1 c. à thé de sel, 1/4 de c. à thé de cannelle, de poivre et de clous de girofle chacune...

Faire cuire environ 45 minutes et faire cuire 2 toast en laissant sécher pour pouvoir en faire des petits cubes! (Vive les croûtes congelées que personne ne veut dans ce cas)! lolll

Ajouter aux dix dernières minutes de cuisson et...voilà les meilleurs cretons!

Avertissement! Ne pas goûter pendant qu'ils sont chauds car, n'en restera plus pour vos déjeuner! lolll (se congèle très bien, genre deux petits pots de margarine. )