

## CRETONS À LA DINDE ET CANNEBERGES

(Recette proposée par Thérèse Langlois)

1 livre de dinde hachée  
1 oignon espagnol  
1 c. à té d'ail  
1 c. à thé de clou de girofles  
Poivre moulu  
1 c. à table d'huile  
1 tasse de canneberges

Faire revenir l'huile avec l'oignon et l'ail. Ajouter la dinde hachée et les épices, de même que les canneberges. Recouvrir d'eau et laissez bouillir jusqu'à ce que l'eau s'évapore. Mettre ensuite dans des moules. Laisser refroidir.