

Ragout de boulettes



Ingrédients

- 1 kg (2 livres) de porc haché mi-maigre
- ou
- 500 g (1 livre) de porc haché mi-maigre
- 250 g (1/2 livre) de veau haché
- 250 g (1/2 livre) de bœuf haché mi-maigre
- 125 ml (1/2 tasse) de chapelure
- 1 gros oignon haché très finement
- 2 œufs battus
- 125 ml (1/2 tasse) de lait
- 5 ml (1 c. à thé) de sel
- 5 ml (1 c. à thé) de poivre noir moulu
- 10 ml (2 c. à thé) de mélange d'épices (Allspice)**

Préparation

1. Dans un grand bol, bien mélanger avec les mains tous les ingrédients sauf la farine grillée. Former des boulettes de 2.5 cm (1 pouce) de diamètre et les réserver au réfrigérateur si nécessaire, le temps que les pattes soient cuites.
2. Rouler les boulettes dans la farine grillée puis les ajouter dans le bouillon très chaud. Laisser mijoter à feu doux 30 minutes en brassant.
3. Incorporer peu à peu la farine grillée restante jusqu'à consistance voulue à l'aide d'un tamis en brassant. Laisser mijoter à feu doux 20 minutes en brassant quelques fois.
4. Ajouter les pattes et laisser mijoter 10 minutes. Servir une patte par convive accompagner de pommes de terres bouillies ou en purées, de betteraves, de carottes et de légumes verts.

<http://www.recettesquebecoises.com/quebecoises/index.asp>