

Ragoût de boulettes



Ingrédients

Portions: 6

- 2lb de porc haché maigre
- 1/4 c. à thé de clou de girofle moulu
- 1 oignon haché
- 1/4 c. à thé de cannelle
- 1/4 c. à thé de moutarde sèche
- Sel et poivre
- 4 c. à soupe de beurre ou de margarine
- 4 tasses d'eau bouillante
- 1/4 à 1/2 tasse de farine grillée

Méthode de préparation

Préparation : 20 minutes | Cuisson : 1 heure

1. Mélanger les 6 premiers ingrédients et former de petites boulettes. Enfariner celles-ci légèrement.
2. Faire fondre le beurre dans une casserole et y faire revenir les boulettes. Lorsqu'elles sont bien dorées, verser l'eau bouillante. Couvrir et faire mijoter à feu doux durant 1 heure.
3. Épaissir le bouillon en versant petit à petit la farine grillée délayée dans de l'eau froide.