

Ragout de boulettes

Ingrédients

1 kg de porc haché

1 gros oignon

Sel d'oignon

1 patte de cochon ou 4 hauts de cuisse de poulet (ce que je préfère)

Farine grillée

Sel et poivre

Étapes

1. Dans un chaudron, amener à ébullition 3 litres d'eau, dans le quel vous ajoutez le poulet, l'oignon, du sel d'oignon environ 4 c à table, sel et poivre.
2. Dans un cul de poule, mélanger le porc haché, sel d'oignon, environ 4 c à table, sel et poivre
3. Façonner des boulettes, les rouler dans la farine grillée et ajouter au bouillon
4. Laisser mijoter au moins 2 heures et demie, retirer la viande, la désosser et la remettre dans le ragoût.
5. Avant de servir, épaissir avec la farine grillée déjà mélangée avec de l'eau froide.
6. On peut pour les derniers 30 minutes de cuisson, y ajouter des pommes de terre.

Ragout de boulettes et pattes de cochon

Ingrédients

2 pattes de cochon
1 c à thé de sel
1/2 c à thé de poivre
1 oignon coupé en 4
Eau pour couvrir les pattes

5 livres de viande (boeuf, veau, porc)
2 oignons hachés fins
Sel et poivre
2 c à table de cannelle
1 c à table de clou de girofle
1/2 à 1 tasse de farine grillée

Étapes

1. La veille, faire bouillir les pattes de cochon avec l'oignon, sel et poivre, 2 heures à couvert. Retirer les pattes, laisser tiédir et désosser. Mettre le bouillon au frigo quand il est rendu tiède et ensuite retirer le gras sur le dessus quand il est froid.
2. Mélanger ensemble viande, oignon et épices, faire des boulettes sans trop presser la viande, rouler les boulettes dans la farine et faire rôtir dans du beurre jusqu'à doré. Ajouter au bouillon de pattes de cochon dégraissé, chaud. Ajouter de l'eau au besoin pour recouvrir les boulettes et laisser mijoter 3 à 4 heures.

Ragout de boulettes et pattes de cochon

Ingrédients

1 kilo des 3 viandes (ou 500 g de boeuf et 500 g de porc, recette originale)
125ml (1/2 tasse) de chapelure
2 oeufs battus
125 ml (1/2) tasse d'eau
5 ml (1 c. à thé) de moutarde sèche
1 ml (1/4 c. à thé) de moutarde Dijon
1 ml (1/4 c. à thé) de clou de girofle moulu
1 ml (1/4 c. à thé) de cannelle
2 ml (1/2 c. à thé) de sel
1 ml (1/4 c. à thé) de poivre
45 ml (3 c. à soupe) de farine grillée
45 ml (3 c. à soupe) d'eau froide
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
3/4 de tasse d'oignon haché
500 ml (2 tasses) de bouillon de boeuf

Étapes

1. Dans un bol mélanger le porc, le boeuf, la chapelure, les oeufs, l'eau, les moutardes, le clou de girofle, la cannelle, le sel et le poivre.
2. Façonner des boulettes. Réserver.
3. Dans un autre bol, délayer la farine grillée dans l'eau froide. Réserver.
4. Dans un chaudron, faire chauffer le beurre et y faire revenir les oignons. Ajouter les boulettes et les faire dorer.
5. Mettre le bouillon de boeuf. Couvrir et laisser mijoter 1 heure.
6. Ajouter le contenu de farine. Bien lier et retirer du feu.