



Ragoût de boulettes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 à 55 minutes

Quantité : de 4 à 6 portions

Un classique parmi les classiques! Voici une version simplifiée de la recette traditionnelle, mais toujours avec le même bon goût! Il est possible de congeler cette recette de boulettes.

Cuisson à la mijoteuse:

Commencez la préparation selon la méthode présentée ci-contre. Une fois les boulettes dorées, transférez-les dans la mijoteuse. Dans un bol, délayez la farine dans 375 ml (1 1/2 tasse) de bouillon et versez sur les boulettes. Couvrez et laissez mijoter de six à huit heures à faible intensité.

Ingrédients :

1 oignon haché
30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
3 pincées de cannelle moulue
3 pincées de muscade moulue
3 pincées de clous de girofle moulus
1 kg (2 lb) de porc haché maigre
Sel et poivre au goût
30 ml (2 c. à soupe) de beurre
750 ml (3 tasses) de bouillon de poulet
60 ml (4 c. à soupe) de farine grillée
60 ml (4 c. à soupe) d'eau froide

Préparation :

- 1 Dans un bol, mélanger l'oignon, le persil, la cannelle, la muscade et le clou de girofle.
- 2 Ajouter la viande. Saler et poivrer. Façonner des boulettes de 4 cm (1 1/2 pouce) environ.
- 3 Dans un chaudron, faire fondre le beurre et faire revenir les boulettes environ 5 minutes. Verser le bouillon. Couvrir et laisser mijoter à feu doux de 30 à 45 minutes. Retirer les boulettes.
- 4 Délayer la farine dans l'eau froide. Verser progressivement dans le bouillon tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.
- 5 Ajouter les boulettes et laisser mijoter quelques minutes avant de servir.