

Ragoût de boulettes de grand-maman

- La fameuse recette du ragoût de boulettes de grand-maman...



Ingrédients :

- 1 oignon finement haché
- 1 cuillère à soupe de gras de bacon
- 2 lb (906 g) de porc haché
- 1 tasse (250 ml) de céleri coupé en dés
- 1/2 cuillère à thé de **All-Spice (Piments de la Jamaïque)**
- 1/2 cuillère à thé de cannelle
- 1/2 cuillère à thé de clou de girofle moulu

Farine assaisonnée :

- 2 cuillères à soupe de farine
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de poivre
- 4 tasses (1 litre) de bouillon de bœuf

Farine brunie :

- 3 cuillères à soupe de farine

Préparation :

1. Dans une marmite, faites revenir les oignons dans le gras de bacon.
2. Dans un bol, combiner le porc haché avec les céleris et toutes les épices.
3. Former des boules de 1 pouce et demi de diamètre.

4. Dans un bol, mélanger la farine, le sel et le poivre.
5. Ajouter le bouillon de bœuf dans la marmite.
6. Rouler dans la farine assaisonnée, puis ajouter dans le bouillon de bœuf bouillant.
7. Réduire la température, et laisser mijoter pendant 1 heure.
8. Faire épaissir avec 3 cuillères à soupe de farine que vous avez faire chauffer dans une casserole préalablement.
9. Servir!

“ *Le temps des Fêtes ne serait pas pareil sans le ragoût de boulettes de nos grands-mères... Un vrai délice du Québec!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)