

Ragoût de boulettes et de pattes de cochons

- La délicieuse recette traditionnelle de ragoût de boulettes et de pattes de cochons!



PORTIONS
15-20

Ingrédients :

- 8 pattes de cochon
- 3 branches de céleri
- 1 oignon

Pour l'étape du lendemain :

- 1 cœur de céleri
- 1 oignon
- 3 tasses (750 ml) de farine tout usage

Pour les boulettes :

- 4 lb (1.8 kg) de porc haché
- 1 lb (453 grammes) de bœuf haché
- Le mélange de céleri et d'oignon
- 1 tasse (250 ml) de chapelure
- 2 œufs
- 3/4 de tasse (190 ml) de lait
- Sel et poivre au goût

Préparation :

La veille :

1. Dans un grand chaudron rempli d'eau, faites bouillir vos pattes de cochon pendant 10 minutes.
2. Laver les pattes et jeter l'eau.
3. Ramener les pattes dans le chaudron, ajouter le céleri et l'oignon et couvrir d'eau (environ 2 pouces).
4. Laissez mijoter pendant environ 3 heures
5. Séparer les pattes et le bouillon.
6. Conserver la viande des pattes.
7. Tamiser le bouillon.
8. Maintenant, verser le bouillon dans un tamis et conserver dans un contenant hermétique, au réfrigérateur.

1. Retirer la couche de gras à la surface du bouillon.
2. Passer le cœur de céleri et l'oignon au robot.
3. Dans une casserole, faites brunir la farine et mettre de côté.

Pour faire les boulettes :

1. Dans un grand bol, mélangez tous les ingrédients et faites vos boulettes.
2. Dans une grande marmite, ajouter le bouillon et porter à ébullition à feu moyen.
3. Ajouter la farine brunie, un peu à la fois en mélangeant constamment jusqu'à l'épaississement désiré.
4. Ajouter une belle grosse poignée de gros sel.
5. Ajouter les boulettes de viande.
6. Faites cuire pendant environ 15 minutes.
7. Ajouter la viande des pattes de cochon.
8. Faites cuire pendant un autre 5 à 10 minutes!

“ *C'est un grand classique de nos grands-mères qui se perd tranquillement... À vos marmites ;)*