

Pattes de cochon et boulettes

Cuisson des pattes;

4-5 lb pattes de cochon
1 oignon haché fin
1 gousse d'ail
½ c. à thé de Saugé (moi je n'en ai pas mis)
¼ c. à thé de Cannelle
½ c. à thé de Muscade
Clou de girofle
Bouillon de poulet en poudre
Eau pour couvrir

Cuisson des boulettes;

2 lb porc haché (des pattes cuites à la première étape)
1 oignon haché très fin
1 gousse d'ail haché fin
1 œuf
Sel et poivre
Farine grillée (pour épaissir à la fin)

Mettre 4 à 5 lbs de pattes de cochon dans l'instant pot (tu peux les faire sautées un peu avant) et couvrir d'eau ajoutée 1 oignons moyen et 1 gousse d'ail haché fin de la sauge, cannelle, (la sauge moi j'en met pas) muscade, clou de girofle et poudre de bouillon de bœuf au goût, mettre à high pressure pour 1h30 et QR. Enlever les pattes et le bouillon de l'instant pot. Désosser.

Boulettes de porc

2 lbs de porc haché, 1 oignon haché très mince, 1 gousse d'ail haché fin, 1 œuf sel et poivre. Réglé à sauter et faire suer les oignons et l'ail. Mélanger avec les autres ingrédients et façonner les boulettes de viande. Cuire celle-ci dans l'instant pot toujours réglé sur sauter. Ajouter le bouillon des pattes aux boulettes ainsi que les pattes désossées. J'ai fini de cuire à high pressure 5 minutes et QR

Farine grillée

Pour griller la farine tout-usage, utiliser une poêle de fonte sur un feu moyen et bien surveiller en remuant pour qu'elle ne colle pas au fond. Diluer la farine refroidie dans l'eau froide jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et verser graduellement dans le bouillon en ébullition jusqu'à consistance désirée. Laisser mijoter quelques minutes et assaisonner

Pour les épices, l'auteur met le tout à l'œil , donc les quantités données peuvent être augmenter ou diminuer au goût.

Lorraine Boucher