



Ragoût de boulettes et pattes de porc

Ingrédients

- 4-6 pattes (jarrets) de porc
- 1 gros oignon coupé en deux
- 2-3 branches de céleri en petits cubes
- 2-3 c. à soupe d'herbes salées
- 1 c. à soupe d'épices à marinade

POUR LES BOULETTES

- 3-4 livres de viande de porc hachée
- 2 oignons
- 1/2 - 1 tasse chapelure maison ou mie de pain
- 2 oeufs
- 1 c. à thé sarriette moulue
- 1/4 de c. à thé de muscade moulue
- 2-3 c. à thé de moutarde en poudre
- 1 c. à thé d'épices mélangées ou 4 épices
- environ 1/2 tasse de farine tout-usage
- assez pour couvrir d'eau
- 1-2 tasses de farine grillée

Dans votre Instant Pot, déposer les pattes (jarrets) de porc (ou pattes de cochon... comme on dit chez nous), l'oignon coupé en deux, les branches de céleri, les herbes salées et les épices à marinade. Recouvrir d'eau, au dessus de pattes de porc mais en dessous de la ligne MAX. Mettre en mode MANUAL /PRESSURE COOK , 35 minutes. Sortir la pression (Natural Release 15 minutes). Passer le bouillon au tamis et remettre dans le bol du Instant Pot.

Pendant la cuisson des jarrets de porc, préparer les boulettes. Combiner la viande de porc hachée, les oignons hachés finement, la moutarde en poudre, la chapelure, les oeufs, le mélange 4 épices, la sarriette et 2 bonne cuillères d'herbes salées. Ajouter quelques tourniquets de poivre. Bien combiner le tout avec les mains et évaluer la consistance. Ajouter de la chapelure au besoin. Extraire l'équivalent d'une boulette et la cuire au micro-onde ou à la poêle pour évaluer l'assaisonnement. Une fois à votre goût, former les boulettes et les rouler une à une dans la farine.

Une fois refroidies légèrement, défaire la viande des jarrets de porc et mettre de côté.

Déposer les boulettes dans le bouillon chaud, mettre en mode MANUEL/PRESSURE COOK, 8 minutes. Faire sortir la pression à l'aide de la valve (Quick Release).

Goûter à votre bouillon. Ajuster les assaisonnements, au besoin. En mode SAUTÉ, ajouter les morceaux de pattes de porc et laisser mijoter doucement.

Pour épaissir votre ragoût: diluer environ 3-4 cuillères à soupe de farine grillée dans votre bol d'eau froide. Fouetter jusqu'à ce que le tout soit bien épais et homogène. Verser lentement dans le bouillon en brassant. Il vous faudra beaucoup de la combinaison eau (ou bouillon) - farine grillée pour épaissir le bouillon. Répéter et laisser mijoter quelques minutes avant de recommencer le processus, et ce, jusqu'à consistance onctueuse.

Servir, au goût, avec des petites pommes de terre vapeur et/ou une bonne miché de pain pour faire trempette.

<https://lapetitebette.com/recipe/ragout-de-boulettes-instant-pot/>