

Ragoût de boulettes

Cuisson 12 minutes ·
Portions 6
personnes ·

INGRÉDIENTS

- Ingrédients (6 personnes):
- 1 oignon haché
- 30 ml (2 c. à soupe) de persil haché
- 3 pincées de cannelle moulue (moi 1/8 c. à thé)
- 3 pincées de muscade moulue (moi 1/8 c. à thé)
- 3 pincées de clous de girofle moulus (moi 1/8 c. à thé)
- 1 kg (2 lb) de porc haché maigre (moi boeuf 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
-

INSTRUCTIONS

Dans un bol, mettre la viande hachée, et y ajouter l'oignon, le persil, la cannelle, la muscade et le clou de girofle. Bien mélanger avec les mains

pour que l'oignon et les épices soient bien incorporés à la viande. Saler et poivrer. Façonner des boulettes de 4 cm (1 1/2 pouce) environ.

Mettre le ip sur SAUTÉ. Mettre le beurre et faire dorer les boulettes 5 m.

Retirer les boulettes à mesure qu'elles sont dorées et les mettre de côté.

Verser le bouillon dans la cuve et bien gratter les particules

colées dans le fond. Remettre les boulettes



dans le le bouillon. Fermer le couvercle et cuire 12 m. Sur MANUAL ou PRESSURE. Laisser la pression descendre naturellement 10 m.

Retirer les boulettes. Délayer la farine dans l'eau froide. Verser progressivement dans le bouillon tout en fouettant jusqu'à ce que la sauce s'épaississe.

Ajouter les boulettes et laisser mijoter quelques minutes.

Lb

O