

Râgout de jarret de porc

3 jarrets

Un morceau de roti de palettes

un petit ou moi j'ai pris 3

morceaux de faux filets 😊

2 oignons

Épices:

Sel

Poivre

Cannelle

Muscade

Un clou girofle

Concentré de boeuf

Farine grillé

Chapelure italienne

1 oeuf

Boulettes de porc 50:

Pour faire les boulettes j'ai pris un paquet familiale de porc haché auquel j'ai mélangé environ 3/4 tasses de chapelure, un oignon émincé, 1 œuf, sel poivre un brin de cannelle et muscade façonner les boulettes après 50 j'ai mis de côté trempée celle-ci dans la farine griller. gelée la balance des boulettes car j'en avait trop lol ..

Mettre les 3 jarrets de porc dans votre autocuiseur. Couvrir d'eau .ajoutez sel poivre une feuille laurier cannelle muscade et le clou de girofle un gros oignons couper en quartier. Fermer l'autocuiseur le mettre à ragoût pour 1 hrs.

QR

Ouvrir ajouter le boeuf pour 25 min a Râgout.

QR

Enlevez les jarrets et le boeuf
Vous les defaites en morceaux en enlevant le gras et les os
attention gardez la moelle des os si vous etes capables ..trop bon hihi. Mettres de coter la viande ainsi obtenue.

Pendant ce temps-là mettre vos boulettes dans le bouillons

J ajoute un peu de consommé de boeuf mais c est vraiment par goût la . J ai reparti a Râgout pour 10 min mais arreter le a 8 (il ne descend pas plus vas que 10 a râgout)

QR

Remettre la viande en morceaux avec les boulettes mettre a sauté Prendre la farine griller diluée en avec de l'eau et épaissir votre ragoût ca prebd environs une tasse de farine grillé mais aller y par petite quantité axla fois pour l'avoir a votre goût.

Retirer feuille de laurier et clou car pas agreable de les croquer lool .

Si vous désirez des patates moi je les cuit a part car le ragoût se congelle mieux sans .

Bonne appétit !!!

La désolé pour les fautes et erreur de frappe ...