

Ragoût de pattes et boulettes de viande

Ingrédients bouillon

2 pattes de porc (4 morceaux)
1 poitrine de poulet déjà cuite (moi gros morceaux de dindon exceldor)
1 c. à thé de gros sel (ou 1/2 cuil à thé de sel fin) (moi sel fin)
1/2 c. à thé de cannelle
1/2 c.à thé de clou de girofle moulu
1/2 cuil à thé de allspice
2 c. à table d'huile
4 tasses d'eau froide, pour couvrir la viande
2 oignons non coupés
Une feuille de laurier
Une boîte de consommé de bœuf campbell (moi faite d'en avoir bovril au boeuf au goût)

Ingrédients Boulettes

2 lbs de porc haché maigre ou de mélange trois viande boeuf porc veau, haché (moi j'ai doublé la recette alors j'ai utilisé 5 lbs de porc haché extra maigre)
1 c. à thé de sel (moi 2 c. à thé pour 5 lbs de viande)
3/4 c. à thé de cannelle (moi 1 c. à thé pour 5 lbs de viande)
3/4 c. à thé de clou de girofle (moi 1 c. à thé pour 5lbs de viande)
3/4 cuil à thé de allspice (moi 1 c. à thé pour 5 lbs de viande)
1 pincée de muscade (moi 1/4 c. à thé pour 5 lbs de viande)
*Mon ajout: poivre au goût
un gros oeuf (moi 2)
1/2 tasse de chapelure (moi 1 tasse)
1/2 à 3/4 de tasse de farine grillée refroidi (ça c'est au goût de chacun)
1 1/2 tasse d'eau froide ou plus (dépendamment la quantité de farine utilisée)

Préparation du bouillon

1) Rouler les morceaux de pattes dans le mélange d'assaisonnements. Faire fondre la graisse ou huile dans un chaudron et y dorer les pattes jusqu'à ce qu'elles soient de couleur brun foncé.

2) Ajouter les oignons et l'eau froide, laisser mijoter à couvert 2.30 heures. Retirer les pattes, laisser tiédir et désosser réserver. Ajouter le bouillon de bœuf.

3) Pendant que les pattes cuisent préparer les boulettes

Préparation des boulettes

1) Mélanger le porc haché et les assaisonnements. Façonner en boulettes ajouter les boulettes; couvrir et laisser mijoter 1 heure. Rajouter de l'eau si nécessaire (moi bouillon de poulet maison) pour couvrir les boulettes. Amener le bouillon de pattes à ébullition.

2) Dans un pot, mélanger la farine grillée et l'eau froide. Couvrir et secouer le pot jusqu'à mélange soit homogène. Verser dans le bouillon du ragoût, amener à ébullition et cuire en remuant constamment jusqu'à ce que la sauce épaississe. Ajouter la viande des pattes et le poulet. réchauffer et servir.

source: Summer par ~Lexibule~

Note: J'ai fait quelques changements dans les quantités car j'ai doublé la recette. J'ai utilisé 5 lbs de porc haché extra maigre pour le double de la recette. Je vous laisse mes changements entre les parenthèses. Pour le bouillon, j'ai tout simplement doublé les quantités et ajouter également un peu de bouillon de poulet maison. Pour les boulettes, j'ai diminué la quantité d'épices de peur que ce soit trop tout ensemble avec le bouillon déjà épicé. Bien suivre mes directives si vous le faites comme moi (doubler la viande). Pour savoir si votre viande est bien dosée en épices, prenez vous un petit morceau que vous roulerez et faites le cuire au micro-ondes quelques secondes et goûtez-y. Vous serez en mesure de juger si elle est à votre goût.

Aussi pour la toute première fois, j'ai fait ma farine grillée!! Plus jamais j'achèterai celle du commerce!! Tellement simple à faire et combien meilleur;)

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.com/> Les mille et un délices de Lexibule