

RAGOÛT DE BOULETTES À LA MIJOTEUSE



3 lbs de porc haché
1.5 lbs de boeuf haché (moi veau)
3/4 tasse chapelure
3/4 tasse de lait
2 oeufs
2 c. à soupe de poudre d'oignon
1 c. à thé de poudre d'ail
1 c. à soupe. de tout épices (all spice ou piment de la jamaïque) (moi tout épices)
2 c. à soupe de sel (1 c" à soupe serait sufisant)
3 tasses d'eau
1 tite canne de bouillon de poulet Aylmer ou Campbell
* moi 2 tasses de bouillon de poulet
1 enveloppe de sauce à ragoût de boulettes St-Hubert
Farine grillée
Pommes de terre si désiré pour après (grelots ou rouges coupées en morceaux).

-Mettre la chapelure dans le lait et laisser reposer environ 10 min.

-Ensuite mélanger la viande avec le mélange à chapelure, les oeufs, la poudre d'oignon, d'ail et autres assaisonnements. Former des boulettes d'environ 1"-1. 5" pouces, les rouler dans de la farine grillée et les déposer dans la mijoteuse.

-Mélanger l'enveloppe de sauce avec l'eau froide et la canne de bouillon et ajouter aux boulettes.

-Cuire à low 10-12 heures.

* J'ai fait cuire à hi 6 hrs :)

Publier par: Le coin recettes de Jos

(Source: Recettes du Québec, par Egagne 007)