

RAGOÛT DE BOULETTES ET PATTES DE COCHON

NIVEAU DE
DIFFICULTÉ



1 heure
PRÉPARATION

4h30
min
CUISSON

8 à 10
PORTIONS

COUPES



Jarret



Porc haché

INGRÉDIENTS

4	Jarrets de porc du Québec (environ 1,4 kg / 3 lb)	4
3 c. à table	Beurre ou huile végétale	45 ml
1	Oignon, haché	1
2	Gousses d'ail, hachées	2
1 c. à table	Baies de genièvre	15 ml
2	Feuilles de laurier	2
1 c. à thé	Cannelle moulue	5 ml
Au goût	Sel et poivre	Au goût

BOULETTES

1 kg	Porc haché du Québec	2,2 lb
1	Oignon, haché finement	1
1/2 tasse	Chapelure	125 ml
2	Oeufs	2
2	Gousses d'ail, hachées	2
1 c. à table	Moutarde	15 ml
1 c. à table	Sarriette moulue	15 ml
1 c. à thé	Cannelle moulue	5 ml
1/2 c. à thé	Clou de girofle moulu	2,5 ml
1/4 tasse	Beurre ou huile végétale	60 ml

SAUCE

1/4 tasse	Beurre ou huile végétale	60 ml
1	Carotte, coupée en brunoise	1
2	Branches de céleri, coupées en brunoise	2
1	Oignon, haché	1
2	Gousses d'ail, hachées	2
6 tasses	Jus de cuisson des jarrets ou bouillon de légumes	1,5 L
1 tasse	Vin rouge	250 ml
1/4 tasse	Fécule de maïs, délayée dans un peu d'eau froide	60 ml
1/4 tasse	Sirop d'érable	60 ml
1 c. à table	Sarriette moulue	15 ml

PRÉPARATION

1. Préparer les pattes de cochon. Dans une grande casserole, à feu moyen-vif, fondre la moitié du beurre et y faire dorer les jarrets de

chaque côté. Saler et poivrer. Réserver les jarrets sur une assiette.

2. Dans la même casserole, fondre le reste du beurre et y faire dorer l'oignon. Ajouter l'ail, les baies de genièvre, le laurier et la cannelle. Remettre les jarrets dans la casserole et couvrir d'eau jusqu'à au moins 5 cm (2 po) au-dessus des jarrets. Saler et poivrer. Porter à ébullition. Couvrir et laisser mijoter doucement environ 4 heures ou jusqu'à ce que la chair soit tendre.
3. Retirer les jarrets de la casserole et réserver sur une assiette. Laisser tiédir. Retirer la couenne et désosser la viande. Jeter la couenne et réserver la viande au réfrigérateur. Passer le bouillon au tamis et le réserver pour faire la sauce.
4. Préparer les boulettes. Dans un grand bol, avec les mains, bien mélanger tous les ingrédients à l'exception du beurre. Saler et poivrer.
5. Avec les mains, former des boulettes de la grosseur désirée et réserver sur une plaque.
6. Dans une grande poêle, à feu moyen-vif, fondre la moitié du beurre et y faire dorer la moitié des boulettes à la fois, de tous les côtés de 3 à 4 minutes. Réserver sur la plaque et répéter l'opération avec le reste du beurre et des boulettes.
7. Préparer la sauce. Dans une grande casserole, à feu moyen-vif, fondre le beurre et y faire revenir les carottes, le céleri, l'oignon et l'ail de 2 à 3 minutes. Saler et poivrer. Ajouter le reste des ingrédients et porter à ébullition en remuant.
8. Ajouter la viande réservée des jarrets et les boulettes dans la casserole avec la sauce. Porter de nouveau à ébullition et laisser mijoter, à feu moyen-doux, environ 25 minutes. Rectifier l'assaisonnement.

NOTE

Conserver le jus de cuisson des jarrets est ce qui donne toute sa saveur au ragoût de pattes. Pour sauter une étape, on peut aussi le remplacer par du bouillon de légumes.