

Ragoût de boulettes de viande

TEMPS DE PRÉP

10 MIN

TEMPS TOTAL

1 H 20 MIN

PORTION

8



[Imprimer](#)



[Sauver](#)

Ingrédients

Métrique Impérial

- 2 tranches de pain au levain
- 1/2 tasse de lait
- 2 c. à s. de beurre, divisé
- 1 tasse d' échalote finement hachée
- 2 lb de porc haché
- 1/4 tasse de persil finement haché
- 2 c. à t. de sel
- 1/2 c. à t. de poivre noir frais moulu
- 1/2 c. à t. de piment de la Jamaïque
- 1 c. à t. de moutarde sèche
- 3 1/2 tasses Bouillon de boeuf Prêt à utiliser, de CAMPBELL'S® ou de bouillon de poulet Prêt à utiliser de CAMPBELL'S®
- 1/2 tasse farine tout usage
- 3/4 tasse d'eau froide

1/4 tasse de persil haché

Envoyer les ingrédients par courriel + Valeur Nutritionnelle

Préparation

- 1.** Émietter ou couper en très petits cubes le pain et le tremper dans le lait pendant 5 minutes. Dans une grande poêle à frire, faire fondre 1 c. à soupe (15 mL) de beurre et faire sauter les échalotes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Laisser refroidir.
- 2.** Mettre dans un grand bol et ajouter le porc, le pain et le lait, le persil, le sel, le poivre, le piment de la Jamaïque et la moutarde sèche. Mélanger doucement avec les mains, formant des boulettes d'environ 2 pouces (5 cm) de diamètre. Ne pas trop travailler sinon les boulettes de viande seront dures.
- 3.** Faire fondre le beurre restant dans la poêle, à feu moyen, faire brunir les boulettes de viande; une couche à la fois, sur tous les côtés. Placer les boulettes de viande dans un faitout de grosseur moyenne.
- 4.** Dans la même poêle, à feu vif, verser 1 tasse (250 mL) du bouillon, en grattant le fond pour décoller les petits morceaux, puis les verser sur les boulettes de viande avec le bouillon restant. Faire mijoter, partiellement couvert, pendant 1 heure.
- 5.** Saupoudrer la farine dans une poêle à feu moyen, en remuant fréquemment jusqu'à ce que la farine devienne d'une couleur caramel moyen uniforme; laisser refroidir.
- 6.** Dans un pot fermé par un couvercle hermétique, secouer la farine avec l'eau froide pour créer un liquide crémeux et lisse. Le verser lentement dans le fond qui mijote, en remuant constamment, pour que le fond épaisse sans former de grumeaux.
- 7.** Faire mijoter le ragoût pendant 20 minutes de plus pour faire cuire la farine et faire épaisir la sauce. Parsemer généreusement de persil avant de servir.

Avez-vous cuisiner cette recette?

Avec vos cahiers, c'est facile.

Laissez un commentaire si-dessous.