

Catégorie : Divers

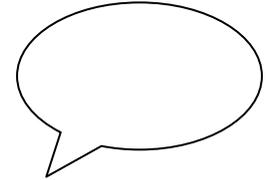


Ragoût de boulettes, pattes et poulet

Préparation : 3+ heures environ

Cuisson : Autocuiseur

Rendement : ? portions



Ingrédients

1-Pour le poulet :

| | | | |
|--------|--|------------|---------|
| 2 | Cuisses de poulet frais | 1 c. s. | Sel |
| 1 | Carcasse | 1 c. s. | Poivre |
| 2-3 T. | Fanes de légumes (carottes, céleri, poireaux) ou légumes frais | 2 feuilles | Laurier |
| | | 1 c. t. | Thym |
| 1 | Oignon coupé en 2 | 10 T. | Eau |

Je mets le tout dans la cuve pour 45 minutes. NR de 30 minutes et QR. Rectifier l'assaisonnement et refroidir pour dégraisser (optionnel). A que le poulet refroidisse un peu pour désosser (tiède est idéal, pas froid). Réserver au frigo, couvert. Passer à l'autre étape.

Source légèrement modifiée : [Bouillon de poulet à l'IP- en anglais](#)

2-Pour le porc :

| | | | |
|---------|-------------------|---------|---------------------------------------|
| 3 gros | Jarrets de porc | ¾ c. s. | Épices à marinade |
| 1 gros | Oignon coupé en 2 | 1-2 g. | Ail |
| 2-3 br. | Céleri | | Eau pour couvrir (environ 3.5 litres) |
| 1 c. s. | Herbes salées | | |

Je mets le tout dans la cuve pour 60 minutes. NR de 30 minutes et QR. Rectifier l'assaisonnement et refroidir pour dégraisser (optionnel). Attendre que le porc refroidisse un peu pour désosser (tiède est idéal, pas froid). Réserver au frigo, couvert. Passer à l'autre étape.

Source: <https://lapetitebette.com/> [Procédure de son ragoût au complet](#) (moi j'ai légèrement modifié)

3-Pour les boulettes :

| | | | |
|----------|--|---------|---|
| 2 livres | Porc, bœuf, veau hachés (j'avais 2 lb 7 oz (42 boulettes de 1.5'' env.) ou juste du porc | ¾ c. t. | 4 épices (mélange de cannelle, piment Jamaïque, muscade et clous de girofle) Plus si désiré (ici on n'aime pas cela trop goûteux avec ces épices) |
| 1 | Oignon haché très fin (moi au robot) | | Sel et poivre au goût |
| 1 c. t. | Moutarde préparée | | Farine blanche |
| 2 c. t. | Moutarde en poudre | | |
| 1 | Œuf | ¼ T. | |
| ½ T. | Chapelure | | |

Je mélange tout dans un bol. Prendre le temps de bien répartir les saveurs. Façonner les boulettes avec la cuillère à crème glacée moyenne (contient 1 grosse c. s.). Enfariner dans ¼ t. de farine ou plus (je fais aussi la méthode 1 à 1).

Pour la cuisson on a 3 choix (dont 2 que Manon « La petite bette » mentionne dans sa vidéo à 8m 25) :

3.1- Au four sur une plaque munie d'une grille à 400F, pendant 15 minutes (la grille empêche la croûte ;)) Réserver ou passer à l'étape 3.

3.2- Dans 3.5 litres de bouillons chauds, mettre le poulet, le porc et les boulettes une à une, mijoter 1 heure.

3.3- Remettre le poulet et le porc avec les boulettes et ajouter ensuite un des 2 bouillons chauds (l'équivalent de 9 Tasses; combler avec de l'eau au besoin mais vous devrez rectifier l'assaisonnement). L'autocuiseur est à sa limite de capacité à cette étape!

Manuel/Pressure Cook 8 minutes. QR. Passer à la finale.

4-La finale : P.S. si je songe congeler mon ragoût, je ne l'épaissis pas. J'attends le service.

1 T. Farine grillée
Eau

Vidéo de Manon « La petite bette » 11m52sec. pour la procédure. Commencer avec 3 c. s. comble de farine grillée dans ½ T. d'eau. Bien mélanger au fouet et verser en filet dans un bouillon qui mijote, toujours avec le fouet.

Servir avec des patates bouillies, des betteraves marinées et un bon pain chaud.

Mes quantités supplémentaires de bouillon se font congeler.