

Ragoût de Pattes "de Cochon"



Recette familiale de Mme Cécile Lemay St-Hilaire

Note: Délicieux avec des betteraves marinées « maison » et du pain !

INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS
<p>1 sac (280 g) à 1 sac 1/2 (420 g) farine grillée foncée (selon le goût)</p>	<p><u>PRÉPARATION DES PATTES</u> Vérifier que les pattes n'aient pas de poil. Enlever au besoin. Déposer les pattes dans une grande casserole.</p>
<p><u>PRÉPARATION DES PATTES</u> 8 pattes de porc 2 gros oignons hachés finement 5 gousses d'ail hachées finement 1/2 c. à thé (2,5 ml) gingembre 1/2 c. à thé (2,5 ml) cannelle 1/2 c. à thé (2,5 ml) clou girofle moulu 1/2 c. à thé (2,5 ml) sel 1/2 c. à thé (2,5 ml) poivre</p>	<p>Ajouter les ingrédients - voir PRÉPARATION DES PATTES dans la liste des ingrédients.</p> <p>Couvrir les pattes d'eau et cuire à feu moyen environ 2H à 2H30. Lorsque les pattes sont cuites, laisser refroidir.</p> <p>Dégraisser le bouillon. Retirer la viande des pattes (enlever le gras). Réserver.</p>
<p><u>PRÉPARATION DES BOULETTES</u> 3 lb (1,4 kg) porc haché mi-maigre 1 lb (0,45 kg) bœuf haché mi-maigre 1 gros oignon haché finement 3 c. à thé (15 ml) persil séché (ou frais) 1/2 c. à thé (2,5 ml) gingembre 1/2 c. à thé (2,5 ml) cannelle 1/2 c. à thé (2,5 ml) clou girofle moulu 1/2 c. à thé (2,5 ml) sel 1/2 c. à thé (2,5 ml) poivre</p>	<p><u>PRÉPARATION DES BOULETTES</u> Dans un cul de poule, bien mélanger tous les ingrédients - voir PRÉPARATION DES BOULETTES dans la liste des ingrédients. Confectionner des boulettes d'environ 2 pouces de diamètre.</p> <p><u>FINALISATION DE LA PRÉPARATION</u> Porter le bouillon à ébullition. Baisser le feu à doux.</p>
	<p>Ajouter la viande et les boulettes et laisser mijoter 1H à 1H15. Vers la fin de la cuisson, dans un bol, délayer du bouillon chaud avec 1/4 de sac de farine grillée en mélangeant bien (pas de grumeaux). Verser le mélange dans la préparation, mélanger et porter à ébullition.</p> <p>Diminuer le feu, et recommencer le processus avec le bouillon et la farine grillée (1/4 de sac à la fois) jusqu'à l'obtention du goût et de la texture désirée.</p>