

RECETTES - PÂTES - REPAS - VIANDES



30 MIN

NOMBRE DE PORTION: 4-6 TEMPS DE PRÉPARATION: 20 MIN TEMPS DE CUISSON:

TEMPS DE REPOS:

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 livre de porc haché
- 1 oignon jaune, haché finement
- 1/4 tasse de chapelure
- 1 œuf
- 1/4 c. thé de muscade
- 1/4 c. thé de mélange 5 épices
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût
- 2 c. table de beurre
- 275 grammes de pâtes aux oeufs
- Persil, haché finement

Sauce:

- 3 c. table de beurre
- 1/4 tasse de farine
- 3 tasses de bouillon de bœuf
- ¼ tasse de crème 35%
- 2 c. thé de moutarde à l'ancienne
- 1 c. table de sauce Worcestershire

Préparation

- 1. Dans un bol, mélangez le porc, l'oignon, l'œuf, la chapelure, le sel, le poivre, la muscade et le mélange 5 épices. Rouler en boules d'un pouce.
- 2. Faire chauffer le beurre et cuire les boulettes en les retournant de temps à autre pendant approximativement 10 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient totalement cuites.
- 3. Retirer les boulettes et réserver.
- 4. Mettre le beurre de la sauce dans la poêle et la faire fondre.
- 5. Ajouter la farine et bien brasser. Cuire pour faire un roux pendant 1 à 2 minutes en brassant sans arrêt.
- 6. Ajouter le bouillon et brasser pour retirer les grumeaux.
- 7. Laisser mijoter la sauce pendant 5-6 minutes.
- 8. Partir votre eau pour les pâtes dans un chaudron.
- 9. Ajouter la crème, la moutarde et la sauce Worcestershire à votre mélange de bouillon.
- 10. Cuire quelques minutes jusqu'à ce que la sauce ait épaissi un peu.
- 11. Ajouter les boulettes et cuire pendant 5 minutes.
- 12. Cuire vos pâtes aux œufs selon les indications du fabricant.
- 13. Servir les boulettes et la sauce sur les pâtes.
- 14. Garnir de persil.