



Ragoût de boulettes et pattes de cochon

[NOËL](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 1H

TEMPS DE CUISSON : 2H

TEMPS DE REPOS :

8H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Bouillon

- 4 pattes (jarrets) de porc
- 2 carottes, pelées et coupées en gros morceaux
- 1 gros oignon, coupé en gros morceaux
- 1 c. table de clous de girofle entier
- 1/2 c. table de grains de poivre noir
- 3-4 feuilles de laurier
- 2 bâtons de cannelle
- 5 litres d'eau

Boulettes

- 3 kg porc haché maigre
- 1 tasse de farine grillée*

Mélange d'épices

- 1 c. table de sel
- 1 c. thé de poivre noir moulu
- 2 c. thé de cannelle moulue
- 1 c. thé de clou de girofle moulu
- 1/2 c. thé de muscade moulue

Autres

- Graisse de porc (saindoux) ou huile végétale neutre
- 2 gros oignons, coupés en dés
- Sel

Pour faire griller la farine, il suffit de la cuire à sec à feu moyen vif dans un poêlon en fonte (idéalement). Il faut brasser continuellement jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Attention, ça peut brûler rapidement. Soyez vigilant.

Préparation

Bouillon et préparation des pattes

1. La veille, submerger et faire tremper les pattes dans de l'eau froide, au frigo pour la nuit. Ceci n'est pas essentiel, mais on verra que l'eau de trempage aura pris une teinte rosée. Ce sont des protéines solubles qui n'auront pas à être filtrées après la cuisson .
2. Mettre les pattes, les morceaux d'oignon, les carottes et les épices dans une grande marmite et ajouter l'eau.
3. Amener à ébullition, réduire le feu, et laisser mijoter 2.5 heures, à découvert. Écumer si nécessaire pendant la cuisson.
4. Retirer les pattes et les laisser refroidir dans un bol sur le comptoir, pendant que vous coulez et filtrez le bouillon.
5. Séparer la viande des pattes (c'est encore très chaud, attention!) et la réserver au froid. Le reste peut se diriger vers le compost, avec les résidus du bouillon, leur rôle est joué.
6. Remettre le bouillon dans la grande marmite, l'amener à ébullition et réduire le feu pour le laisser frémir.

Boulettes

1. Former les boulettes. Ça vous donnera approximativement 80-100 boulettes de 1 c. table et les rouler dans la farine grillée. Réserver.
2. À feu moyen fort, faire fondre un peu de gras dans une grande poêle et faire revenir les boulettes

pour les faire dorer en saupoudrant du mélange d'épices. Déplacer régulièrement les boulettes dans la poêle. Il est important de laisser assez d'espace libre pour que les boulettes puissent facilement bouger avec de légères inclinaisons du poêlon.

3. Une fois dorées sur une bonne partie de leur surface, déposer doucement les boulettes dans le bouillon. Recommencer pour le reste des boulettes et des épices.
4. Si le mélange épices/farine semble trop coller dans la poêle après quelques lots, déglacer avec un peu de bouillon et remettre le tout dans la marmite.
5. Une fois toutes les boulettes rôties, remettre un peu gras dans la poêle et faire revenir les oignons, ce qui permettra de récupérer les derniers sucs et épices dans la poêle. Les oignons devraient être bien colorés, mais éviter de les faire brûler.
6. Déglacer une dernière fois avec du bouillon et verser le tout dans la marmite. Éviter de trop brasser, car les boulettes sont encore fragiles à ce stade.
7. Laisser mijoter environ 1h, et ensuite, mettre la viande des pattes dans le bouillon avec les boulettes.
8. Délayer de la farine grillée avec du bouillon et l'ajouter à la marmite, ce qui permettra d'épaissir la sauce. Il n'y a pas de recette ici, tout dépend de la farine utilisée (plus elle est grillée, plus elle aura un goût plus prononcé, mais aura aussi un pouvoir épaississant moindre). La quantité varie aussi selon vos goûts. Si vous aimez la sauce plus épaisse, on en met plus, si on l'aime plus liquide, on en met moins. Il vaut quand même mieux y aller en plusieurs fois, car on ne peut pas éclaircir à nouveau sans diluer le tout et atténuer le goût.
9. Il y a très peu de sel dans la recette, on l'ajuste à la toute fin, au goût, et ça en prendra une certaine quantité. C'est le bouillon/sauce qui donne tout le goût au ragoût.
10. Servir avec des pommes de terre bouillies, nature. Ce n'est pas chic, mais une fois écrasées légèrement, elles permettent de récupérer la sauce et donc toutes les saveurs.