

# Au Menu

## RAGOÛT DE BOULETTES ET DE PATTES DE COCHON



PRÉPARATION : 1H30



CUISSON : 4 HEURES



RENDEMENT : 10

### INGRÉDIENTS

#### Jarret de Porc

4 oignons, pelés et coupés en deux  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive  
1 tête d'ail, pelée  
3,5 kg (7 ½ lb) de jarrets de porc avec la couenne, coupés en deux (environ 4 pattes)  
5 ml (1 c. à thé) de baies de genièvre  
4 clous de girofle  
4 feuilles de laurier  
2 bâtons de cannelle

#### Boulettes

1 échalote française, pelée et coupée en quatre  
1 gousse d'ail, pelée  
1 oeuf  
1 kg (2,2 lb) de porc haché  
30 g (¼ tasse) de chapelure  
15 ml (1 c. à soupe) de moutarde à l'ancienne

#### Sauce

1 carotte, émincée  
1 branche de céleri, émincée  
2 gousses d'ail, hachées  
30 ml (2 c. à soupe) de gras de porc ou d'huile d'olive  
1 litre (4 tasses) de bouillon de cuisson des jarrets de porc  
1 litre (4 tasses) de bouillon de boeuf  
105 g (¾ tasse) de farine grillée pâle

### PRÉPARATION

1. Dans une grande casserole à feu moyen, dorer la face coupée des oignons dans l'huile 5 minutes. Ajouter l'ail, les jarrets de porc et les épices. Saler et poivrer. Couvrir d'eau.
2. Porter à ébullition. Écumer et laisser mijoter à feu moyen 3 heures ou jusqu'à ce que la viande se défasse à la fourchette. En cours de cuisson, ajouter de l'eau pour que les jarrets soient couverts en tout temps.
3. À l'aide d'une écumoire, retirer les jarrets du bouillon. Déposer dans un grand plat et laisser tiédir. Dégraisser le bouillon et conserver 30 ml (2 c. à soupe) de gras. Jeter le reste du gras. Passer le bouillon au tamis. Réserver au moins 1 litre (4 tasses) pour la sauce (voir note).
4. Désosser et dégraisser la viande en gardant les morceaux entiers le plus possible. Réserver.

1. Entre-temps, placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F). Tapiser deux plaques de cuisson de tapis de silicone ou de papier parchemin.
2. Au petit robot culinaire, hacher finement l'échalote et l'ail. Ajouter l'oeuf et mélanger à quelques reprises. Placer dans un grand bol. Ajouter le porc, la chapelure et la moutarde. Saler et poivrer. Bien mélanger avec les mains.
3. À l'aide d'une petite cuillère à crème glacée d'environ 15 ml (1 c. à soupe), former des boulettes avec le mélange de viande et terminer de les façonner avec les mains légèrement huilées. Répartir sur les plaques (vous obtiendrez environ 85 boulettes).
4. Cuire au four, une plaque à la fois, 15 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient cuites, en les remuant à la mi-cuisson. Réserver.

1. Dans une casserole à feu moyen, attendrir la carotte, le céleri et l'ail dans le gras de porc réservé (30 ml/2 c. à soupe). Ajouter le bouillon de cuisson réservé et le bouillon de boeuf. Porter à ébullition et laisser mijoter 5 minutes. Y verser la farine en fine pluie en fouettant constamment. Laisser mijoter 5 minutes.
2. Passer la sauce au tamis. Remettre dans la casserole. Ajouter les boulettes et la viande réservée. Poursuivre la cuisson 10 minutes. Rectifier l'assaisonnement. Servir avec des pommes de terre vapeur.



La Bouchère.ca