

Ragoût de pattes de porc et boulettes

Ingrédients pour 6-8 personnes

- 2 pattes de porc
- 1 oignon
- 1 clou de girofle
- 2-3 feuilles de sauge ou des fines herbes
- 1 1/2 l d'eau chaude
- 5 ml sel

Lavez les morceaux de pattes de porc et déposez dans une grande casserole. Ajouter les assaisonnements, l'eau chaude et laisser mijoter 2 heures ou jusqu'à ce que la viande se détache des os. Laissez tiédir et désossez les pattes puis réservez la viande.

Dans un bol, mettez la viande, l'oignon, les assaisonnements et mélanger bien. Faites des boulettes avec toute la viande et enfarinez-les.

Dans une casserole, mettez l'eau chaude et faites-la bouillir. Ajouter les boulettes et la viande des pattes de porc et laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.

Prenez la farine grillée et saupoudrez-la sur le bouillon qui mijote tout en brassant pour le faire épaissir.

Partagée par: Kane@AmisGourmands.fr le
25/10/2008 22:08