

Boulettes cow-boy



Ingrédients :

2 lb (900 g) de porc haché
2 c. à soupe (25 g) d'assaisonnement porc haché (6M209)
4 c. à soupe (60 ml) de farine tout usage
4 c. à soupe (60 ml) d'huile de canola
4 tasses (1 L) de sauce Far West (SMB0102)
2 poivrons de couleur, coupés en gros dés ou en lanières
1 gros oignon rouge, coupé en gros dés ou en lanières
3 branches de céleri, coupées en tronçons
1 petit oignon, haché finement

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger le porc haché avec l'assaisonnement porc haché et le petit oignon haché finement.
2. Façonner des petites boulettes. Enfariner les boulettes et les faire dorer dans un poêlon avec de l'huile de canola. Réserver.
3. Dans le même poêlon, colorer les légumes puis les mettre dans une marmite avec les boulettes.
4. Ajouter la sauce Far West. Laisser mijoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes, en brassant de temps en temps.

Les boulettes de porc peuvent aussi être cuites au four à 350°F (190°C) pendant environ 20 minutes en les plaçant sur une plaque à biscuit avec un papier parchemin.

Suggestions d'accompagnement : Parfait pour servir sur des pâtes ou du riz.