

Boulettes de porc forestière à la mijoteuse



Ingrédients :

900 g (2 lb) de porc haché
130 g (1 tasse) de base pour sauce demi-glace MC-12004
25 g (2 c. à soupe) d'assaisonnement porc haché 6M209
15 ml (1 c. à soupe) de persil 9K074
15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette 1W9L040
2,5 ml (1/2 c. à thé) de thym 1W9L034
125 ml (1/2 tasse) de farine
30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
1 litre (4 tasses) d'eau froide
4 carottes, grosseur moyenne, coupées en tronçons
3 branches de céleri coupées en tronçons
1 oignon moyen haché finement
1 gousse d'ail hachée finement
Sel et poivre au goût

Préparation :

1. Dans un bol, mélanger la viande avec l'oignon et l'assaisonnement porc haché.
2. Façonner des boulettes en utilisant environ 3 cuillères à soupe de préparation par boulette.
3. Enfariner les boulettes et les faire dorer dans une poêle avec l'huile et du beurre pendant environ 10 minutes. Réserver.
4. Préparer la sauce en mélangeant la base demi-glace et l'eau froide.
5. Déposer les boulettes dans la mijoteuse. Ajouter les carottes, l'ail, le persil, la ciboulette et la sauce demi-glace. Couvrir et cuire 4 heures à haute intensité.

Rendement : Donne 8 à 10 portions, soit environ 50 boulettes.