

RAGOÛT DE PATTES DE PORC ET DE BOULETTES D'ORIGNAL

2 pattes de porc
Eau (environ 2 pintes)
2 à 3 oignons hachés
1½ lb. d'orignal haché
1 oeuf
De la panure

Persil, sel, poivre
Clou moulu: une petite
pincée seulement
Huile
Farine grillée
Fines herbes

Pattes: Gratter les pattes, les laver après avoir enlevé les poils et les ergots. Les mettre à bouillir dans l'eau avec les oignons (2), le persil, le clou (pincée), le sel, le poivre et la feuille de laurier. Mijoter $\frac{1}{2}$ heure.

Boulettes: Mélanger l'origan haché avec l'oignon haché très fin, sel, poivre et fines herbes (pincée). Ajouter 1 oeuf et quelques cuillerées de panure. Façonner en boulettes. Faire saisir les boulettes dans l'huile et les enrober de farine grillée. Ajouter au bouillon avec les pattes. Laisser mijoter 1 heure. À la fin de la cuisson désosser complètement les pattes, couper la viande en petits morceaux. Enlever toute viande du bouillon et l'épaissir à la farine grillée. Réunir les viandes à la sauce et assaisonner au goût, servir.