

Le ragoût de boulettes canadien-français ou ragoût de boulettes de viande est un repas traditionnel canadien-français.

*** S'il vous plaît, mélangez vos trois viandes dans un robot culinaire avant de commencer la classe de cuisine.**

Ingrédients :

- 1 lb de porc haché
- ½ lb de bœuf haché
- ¼ lb de porc salé
- 1 petit oignon émincé
- 2 cuillères à soupe de persil
- ¼ cuillère à café de gingembre
- ¼ cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de clou de girofle moulu
- ½ cuillère à café de poivre
- ¼ cuillère à café de moutarde sèche
- 2 tranches de pain coupées en cubes
- ½ tasse de lait
- 3 cuillères à soupe d'huile végétale
- 2 tasses d'eau tiède
- 8 cuillères à soupe de farine dorée et une couleur sable — si vous laissez cuire plus longtemps, cela vous donnera une sauce plus foncée
- 1 tasse d'eau tiède