



Ragoût de boulettes au bacon et son chutney de pommes balsamique.

[RECETTES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION :

20 MIN

TEMPS DE CUISSON :

35-45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 kg de porc haché maigre
- 1 petit oignon coupé émincé
- 1 gousse d'ail émincée
- 1/4 tasse de chapelure
- 1 c. à soupe de moutarde forte
- 1 oeuf
- 2 sachets de sauce pour ragoût à saveur d'oignon de la grilladerie La Grille
- 2 tasses d'eau
- 1 tasse de lardon de porc coupé en petites lanières (ou 3-4 tranches de bacon)
- 1 pomme pelée, le coeur enlevé et râpée
- 175 g d'oignons perlés (un sac) hachés grossièrement (ou un oignon rouge coupé en fines tranches)
- 2 c. à thé de vinaigre balsamique
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à soupe de sirop d'érable

Préparation

1. Mélanger, dans un bol, l'ail et le petit oignon. Fouetter avec l'oeuf. Ajouter le porc, la moutarde et la chapelure. Bien mélanger.
2. Façonner des boulettes avec 1 c. à soupe de mélange de porc. Vous pouvez huiler vos mains pour vous aider (la viande collera moins sur vos mains).
3. Dans une poêle, à feu moyen vif, faire revenir les lardons ou le bacon jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
4. Une fois cuit, enlever les lardons de la poêle et réserver dans un bol. Garder environ 2 c. à soupe du gras de bacon et jeter le reste. Faire dorer les boulettes dans la poêle. Réduire le feu et laisser cuire complètement.
5. En attendant, dans une autre poêle, à feu moyen, faire chauffer l'huile et y déposer les oignons perlés et laisser cuire pendant une dizaine de minutes. Ajouter les morceaux de pommes et laisser cuire 5 minutes de plus.
6. Écraser les oignons avec le dos d'une fourchette. Ajouter le vinaigre balsamique et laisser cuire encore 10 minutes.
7. Une fois les boulettes cuites, préparer la sauce selon les instructions figurant sur l'emballage. Verser la sauce sur les boulettes et bien mélanger.
8. Servir le chutney sur les boulettes et une bonne purée de pommes de terre.