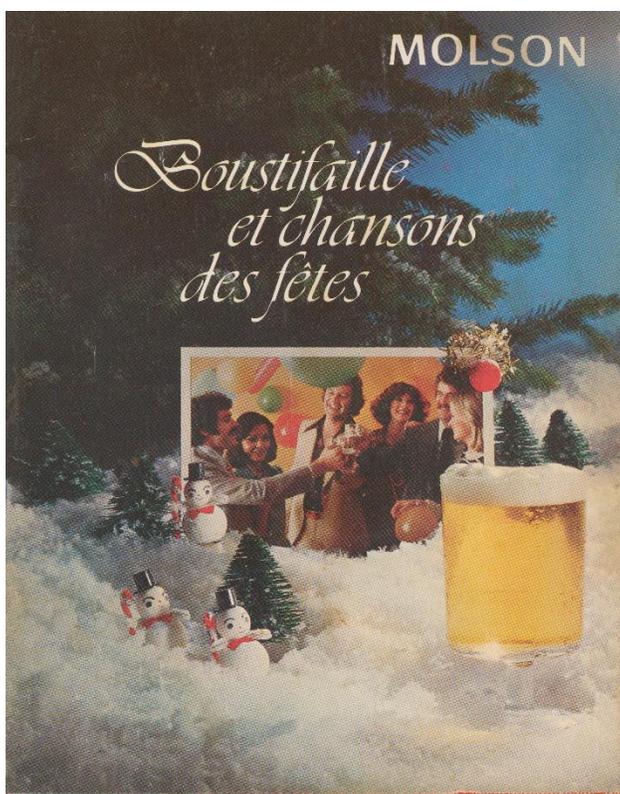


# WHAT'S COOKING IN OUR ARCHIVES!

A taste of the past



## RAGOÛT DU JOUR DE L'AN

- 7½ livres de pattes de porc
- 1½ livre de porc haché
- ½ livre de veau haché
- 2 livres de poulet cuit désossé
- 2 onces d'oignons
- 4 onces de carottes
- 4 onces de céleri
- 3 pintes d'eau
- ½ once de sel
- ¼ c. à thé de poivre
- ½ c. à thé d'épices mélangées  
moulues
- 1 oeuf
- 1 once de farine
- 8 onces de farine grillée

Faire blanchir les tronçons de pattes de porc. Les égoutter et remettre en cuisson avec une mirepoix, assaisonner, aromatiser et cuire complètement. Faire le mélange pour les boulettes avec la viande hachée, sel, poivre, oeuf entier, et All spice. Les fariner et les sauter. Griller la farine, la délayer avec de l'eau et lier la cuisson des pattes de porc. Passer cette cuisson sur les boulettes pour finir leur cuisson des pattes de porc. Ajouter ensuite les tronçons de pattes de porc et le poulet coupé en morceaux. Faire mijoter le tout ensemble quelques minutes avant de servir.