

Boulettes à la sauce liégeoise

Ingrédients: pour la conception de boulettes de \pm 1 kg hachis porc/veau (bœuf).

- ☺ 2 œufs entiers;
- ☺ 4 à 5 grosses cuillères à soupe de chapelure;
- ☺ 2 à 3 échalotes hachées ou 1 gros oignon;
- ☺ 3 cuillères à soupe de persil haché;
- ☺ Sel – poivre.

Préparation:

- ☺ Mélanger les ingrédients;
- ☺ Former les boulettes;
- ☺ Rouler celles-ci dans un mélange de chapelure-farine;
- ☺ Dorez-les à la poêle et saisissez-les;
- ☺ Rassembler les boulettes dans une casserole.
- ☺ Verser 3 cuillères à soupe d'eau;
- ☺ Mettre 4 à 5 oignons en rondelles;
- ☺ 1 feuille de laurier;
- ☺ 1 grosse branche de thym;
- ☺ 1 grosse cuillère à soupe de moutarde;
- ☺ 1 à 2 sucres;
- ☺ 5 cl de poivre;
- ☺ 2 à 3 grosses cuillères de sirop de Liège;
- ☺ 2 cuillères à soupe de vinaigre;
- ☺ Laisser mijoter à feu doux \pm $\frac{3}{4}$ h – 1 h;
- ☺ Vérifier l'assaisonnement.

Bon appétit