

Boulettes de Veau Lardées aux Chicons à la Liégeoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- HACHIS PORC & VEAU	500g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	4 c à soupe
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- LARD PETIT DEJEUNER	24-28 tranches
- CHICON(S)	4
- SUCRE SEMOULE	1 c à soupe
- OIGNON(S)	2 gros
- VINAIGRE BALSAMIQUE	2 c à soupe
- SIROP DE LIEGE	1.5 c à soupe
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	1 brune
- MAIZENA	2 c à soupe (brune)
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un plat creux, mélangez le hachis de veau avec l'œuf, la chapelure, la crème fraîche, un peu de sel et du poivre.
- Formez de petites boulettes (de 12 à 14) puis enrobez-les avec 2 tranches de lard petit déjeuner. Faites-les revenir doucement dans du beurre chaud sur toutes les faces. Réservez.
- Coupez les chicons en deux et ôtez le cœur amer.
- Faites-les ensuite revenir dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Terminez en les caramélisant avec le sucre semoule.
- Ajoutez les boulettes aux chicons et réservez à couvert.
- Emincez les oignons en fines lamelles.
- Faites-les confire dans du beurre chaud. Lorsqu'ils sont bien dorés, déglacez avec le vinaigre et intégrez ensuite le sirop de liège. Arrosez avec la bière brune et laissez réduire un peu. Liez la sauce avec la maïzéna. Salez et poivrez.
- Versez cette sauce sur le mélange chicons-boulettes et laissez cuire très doucement pendant 15-20 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement avant de servir.