

## *Boulettes de Veau Sauce Aigre Douce*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation:

### Ingrédients:

- HACHIS PORC & VEAU	600-650g
- CAROTTE(S)	1 belle
- OIGNON(S)	1 petit
- GINGEMBRE	2 x 1/2 c à café
- CHAPELURE	
- OEUF(S)	1
- ANANAS	8 tranches + le jus
- EAU	10 cl
- SAUCE AU SOJA	3 c à soupe
- SAUCE HOISIN (CHINOIS)	3 c à soupe
- VINAIGRE DE VIN ROUGE	1.5 c à soupe
- KETCHUP	4-5 c à soupe
- AIL EN POWDRE	1/2 c à café
- MAIZENA	1 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Hachez très finement l'oignon.
- Râpez la carotte.
- Préchauffez le four à 170°C.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec l'oignon émincé, la carotte râpée, 1/2 c à café de gingembre, l'œuf, chapelure, sel et poivre. Homogénéisez puis formez une trentaine de boulettes (3 cm de diamètre).
- Faites-les revenir doucement dans une casserole (avec couvercle et pouvant aller au four) beurrée (ou huilée). Laissez prendre couleur sur toutes les faces.
- Pendant ce temps, mélangez dans un plat creux, le jus d'ananas, l'eau, le vinaigre, la sauce soja, la sauce hoisin, le ketchup, l'ail, le gingembre et la maïzéna. Fouettez puis chauffez 2-3 minutes au micro-onde en remuant de temps en temps.
- Lorsque les boulettes ont bien pris couleur, versez la sauce par-dessus et couvrez. Enfourez pour 20 minutes.
- A la sortie du four, intégrez les ananas coupés en dés. Mélangez pour enrober les fruits et les boulettes puis servez aussitôt.

### Remarque:

Accompagnez de riz blanc.