

Boulettes à la Liègeoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|-----------------------|--------------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 1/2 kg |
| - HACHIS PORC & VEAU | 1/2 kg |
| - OIGNON(S) | 3 |
| - RAISINS SECS | 50 g |
| - SIROP DE LIEGE | 2 c à soupe |
| - PAIN | mie |
| - BIERE BRUNE | 2 Cuvées de Ciney |
| - MAIZENA | Si nécessaire |
| - FARINE | pour les boulettes |
| - LAIT | un peu |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Mélangez la viande hachée avec un oignon finement émincé. Ajoutez mie de pain mouillée dans le lait, sel et poivre. Formez de grosses boulettes de 75 à 100 grs. Farinez-les légèrement.
- Dans une cocotte, faites fondre du beurre puis ajoutez les 2 oignons restant coupés en lamelles. Laissez-les bien ramollir puis ajoutez les bières avec le sirop de liège. Laissez mijoter sur feu doux et ajoutez les raisins. Salez et poivrez (intensément car fort sucré). Si nécessaire, ajoutez un peu de maïzéna.
- Pendant ce temps, dans une autre cocotte, faites suer les boulettes.
- Lorsque les boulettes sont saisies, ajoutez-les à la sauce et laissez encore mijoter 10 minutes.

