

Boulettes de Hachis Farcies à la Mozzarella, Sauce à la Liégeoise

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	850g
- OEUF(S)	1
- CHAPELURE	6-8 c à soupe
- YAOURT	1 c à soupe
- MOZZARELLA	12-15 mini boules
- FARINE	3 c à soupe
- OIGNON(S)	3-4
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	35 cl
- MOUTARDE	1 c à soupe
- SIROP DE LIEGE	2 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Dans un grand plat creux, mélangez le haché avec l'œuf, la chapelure, le yaourt, sel et poivre.
- Confectionnez les boulettes en introduisant au cœur de chacune d'elles, une mini boule de mozzarella. Farinez-les.
- Faites-les dorer dans du beurre chaud puis réservez sur une assiette.
- Emincez les oignons.
- Dans la même casserole, faites alors étuver les oignons doucement dans du beurre chaud.
- Lorsqu'ils sont tendres et légèrement caramélisés, arrosez-les avec la bière puis intégrez la moutarde et le sirop de Liège. Salez et poivrez. Portez à ébullition puis baissez le feu.
- Remplacez alors les boulettes dans la sauce et poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 minutes.
- Vérifiez l'assaisonnement avant de servir.