

Boulettes au Cœur de Cerises Sauce Grisettes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

| | |
|-----------------------|---------------|
| - HACHIS PORC & BOEUF | 800g |
| - OEUFS | 1 |
| - CRÈME FRAICHE | 2 c à soupe |
| - CHAPELURE | 5-6 c à soupe |
| - FARINE | 2 c à soupe |
| - CERISE(S) | 15-20 |
| - LARDONS | 100g salés |
| - GRISSETTE (BIÈRE) | 25 cl |
| - MAIZENA | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Préparez le hachis en le mélangeant avec l'œuf, la crème et la chapelure. Salez et poivrez.
- Confectionnez les boulettes en intégrant au centre de chacune, 2-3 cerises. Farinez-les légèrement.
- Faites-les rissoler dans du beurre chaud sur toutes les faces.
- Ajoutez-y les lardons et laissez-les rissoler quelques minutes.
- Arrosez ensuite avec 4 c à soupe de jus de cerises (ainsi que quelques fruits) puis de la bière grisette. Salez et poivrez.
- Laissez mijoter pendant 15-20 minutes.
- Liez un peu la sauce avec 1 c à soupe de maïzéna.
- Servez les boulettes nappées de sauce grisette et des lardons.

