

Boulettes de Veau aux Pommes et Sirop de Liège

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- HACHIS PORC & VEAU	550g
- OIGNON(S) ROUGE(S)	1
- OIGNON(S)	2
- CIBOULETTE	1 c à soupe
- ORIGAN	1 c à soupe
- PAPRIKA	1 c à café
- OEUF(S)	1
- CRÈME FRAICHE	1 c à soupe
- CHAPELURE	3-4 c à soupe
- POMME(S) JONAGOLD	3 (ou Gala)
- FOND DE VEAU	1 c à café
- EAU	350 ml
- SIROP DE LIEGE	2 c à soupe
- MAIZENA	un peu
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Emincez ½ oignon rouge très finement.
- Coupez l'autre moitié en lamelles ainsi que les 2 autres oignons.
- Dans un plat creux, mélangez le hachis avec le ½ oignon rouge émincé finement, la ciboulette, l'origan, le paprika, l'œuf, la crème et la chapelure. Salez et poivrez.
- Humidifiez-vous les mains et formez 16 petites boulettes (de taille d'une balle de ping-pong).
- Coupez les pommes en quartiers et ôtez le trognon. Taillez ensuite les quartiers en 2 ou 3.
- Faites cuire les boulettes dans une grande cocotte avec du beurre chaud. Retournez-les régulièrement. Salez et poivrez.
- Lorsqu'elles ont bien pris couleur, ajoutez les lamelles d'oignon et remuez jusqu'à coloration.
- Introduisez alors les pommes tranchées.
- Remuez quelques instants puis saupoudrez du fond de veau et arrosez d'eau. Délayez-y enfin le sirop de Liège. Rectifiez l'assaisonnement en remuant régulièrement.
- Laissez mijoter à couvert pendant 15 minutes.
- Liez la sauce avec un peu de maïzéna (non obligatoire).
- Servez sans attendre.

Remarque:

Accompagnez de purée de pommes de terre ou tout autre accompagnement à base de féculents (pommes pin, noisette, amandine ...).