

Boulettes Mijotées aux Légumes Blancs

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 45 min

Ingrédients:

- HACHIS PORC & BOEUF	1kg
- CHAPELURE	
- LAIT	un peu
- OEUF(S)	1
- FARINE	2 c à soupe
- SALSIFIS	320g
- HARICOTS BLANCS	250g
- PAIN D'EPICES	3 tranches
- CUVÉE DE CINEY (BIÈRE)	2 x 25 cl
- BOUILLON DE BOEUF	1 cube
- EAU	10-15 cl
- LAURIER	
- THYM	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Mélangez le haché avec l'œuf, un peu de lait, de la chapelure, sel et poivre. Formez des boulettes et roulez-les dans la farine.
- Coupez le pain d'épices en petits dés.
- Faites revenir les boulettes dans du beurre chaud sur toutes les faces. Versez alors la bière le long des parois et ajoutez le cube de bouillon, le laurier, le thym et le pain d'épice. Salez et poivrez.
- Egouttez les haricots et incorporez-les à la préparation.
- Portez à ébullition puis baissez le feu et laissez mijoter 1 heure. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire car la sauce s'épaissit assez vite.
- Après 30 minutes, ajoutez les salsifis égouttés.
- Rectifiez éventuellement l'assaisonnement avant de servir.

Remarque:

Servez avec des croquettes de pommes de terre.

