



Les plats principaux

Boulettes à la sauce liégeoise

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les boulettes

2 cuillères à café de feuilles de thym (frais)
500 grammes viande hachée (mélangée)
1 cuillère à soupe huile de tournesol
3 cuillères à soupe de chapelure
2 échalotes (hachées)
1 œuf
poivre
sel

Pour la sauce

1 cuillère à soupe de purée de tomate
2 cuillères à soupe de sirop de Liège
2 décilitres de bouillon de boeuf
1 cuillère à soupe de vinaigre
1 cuillère à soupe de farine
1 oignon (gros, haché)
beurre

Méthode de préparation

Incorporez l'œuf, la chapelure, les échalotes et le thym au haché. Salez et poivrez. Avec des mains humides formez des boulettes. Chauffez l'huile et faites bien rôtir les boulettes tout autour.

Pour la sauce, faites revenir l'oignon dans une noix de beurre. Saupoudrez avec la farine et mélangez bien.

Ajoutez la purée de tomate en mélangeant. Incorporez ensuite le vinaigre et le sirop de Liège. Ajoutez le bouillon et portez à ébullition à feu doux. Mettez les boulettes dans la sauce et laissez encore mijoter 30 minutes.

Astuce:

Un délice avec une purée onctueuse.

