

Les boulets à la liégeoise

Ingrédients pour 4 personnes :

Pour les boulets :

- 300g de viande de bœuf hachée
- 300g de viande de porc hachée
- 3 œufs
- 50g gr chapelure
- 20cl de lait
- 1 oignon haché
- sel, poivre

Pour la sauce :

- 33 cl de bière brune locale
- 1 cuil à soupe de cassonage
- 1 cuil à soupe de sirop de Liège
- 1 oignon
- beurre
- 25 cl d'eau

Le sirop de Liège se trouve dans les bonnes épiceries. Pour une recette 100% maison, vous pouvez, comme Gaël, le faire vous-mêmes, en faisant macérer, comme une mélasse, poires, pommes et dattes



Préparation

Commencer par la sauce :

Faire revenir un oignon haché au beurre avec une cuillère de cassonade brune et 1 cuillère de sirop de Liège.

Déglacer avec la bière brune, laisser réduire et ajouter un peu d'eau. Lier la sauce.

Puis les boulets :

Mélanger les ingrédients et façonner les boulets.

Légèrement fariner, pour les colorer au beurre, préalablement à la cuisson.

Les faire cuire dans la sauce 20 minutes à feu doux.

Déguster avec de bonnes frites maison, et le reste de la bière !

Une recette originale de la Brasserie ... Bonne dégustation !