



Boulets à la Liégeoise

(Brasserie Ardennaise – 6940 Durbuy)

Boulets

Ingrédients :

- 5 kg haché porc et boeuf
- 250 ml lait entier
- 8 tranches de pain
- 4 oignons hachés
- 2 poignées de persil

Recette :

Mélanger le tout et façonner les boulets.
Cuire au four à 180 ° durant +/- 25 minutes.

Sauce à la Liégeoise

Ingrédients (pour 1 litre) :

- 1 oignon émincé
- 40 g de cassonade
- ½ l bière brune de table
- ½ l d'eau
- 50 g de raisins secs
- 50 ml de vinaigre
- 200 g de sirop de Liège

Recette :

Faire suer l'oignon.
Ajouter la cassonade et déglacer au vinaigre.
Ajouter la bière et l'eau.
Ajouter les raisins secs.
Ajouter le sirop de Liège.
Porter le tout à ébullition, puis lier.

Bon appétit !