



Crêpinettes à l'Orval

(Le Pali – 6850 Paliseul)

Pour 4 personnes

Ingrédients :

- 1 kg de haché (8 boulettes)
- 250 g de fromage d'Orval
- 1 oeuf
- 1 tranche de pain, trempée dans du lait
- 1 crêpine
- 2 carottes
- 1 bouteille d'Orval
- ½ cuillère à café de fond de veau
- Roux
- Sel et poivre

Recette :

Couper les carottes en rondelles, puis les faire suer.

Mettre l'Orval dans les carottes.

Mettre le haché, le fromage d'Orval râpé, l'œuf, la tranche de pain trempée dans le lait, sel et poivre, dans un plat et mélanger.

Faire 8 boulettes. Mettre la crêpine.

Passer à la poêle pour les faire dorer.

Mettre les boulettes dans les carottes et l'Orval.

Ajouter le fond de veau.

Faire cuire pendant +/- ½ heure.

Epaissir la sauce avec un roux.

Servir.

Bon appétit !