



LA GASTRONOMIE BELGE

LES FÊTES DE SAINT NICOLAS 2017

Recette des boulets à la Liégeoise

POUR 10 BOULETS

300 g de hachis de bœuf
700 g de hachis de porc
1 oignon finement haché
Un peu de persil finement haché
4 tranches de pain de mie, bien imbibées de lait
2 œufs
Un peu de chapelure (afin de "sécher" le mélange)
Sel, poivre, muscade

POUR LA SAUCE

3 à 4 oignons
Thym, 1 feuille de laurier, deux clous de girofle et quelques baies de genévrier.
4 cuillères à soupe de cassonade brune
Vinaigre de vin.
Bouillon de viande (fond de veau)
Sel, poivre

Préparation

Mélanger tous les ingrédients, afin d'obtenir une préparation homogène.

Rouler les boulets (de 120 gr. environ), en trempant ses mains, de temps à autre, dans de l'eau tiède.

Cuisson

Placer les boulets dans une lèche-frites, préalablement beurrée. Laisser cuire au four (180°) durant 35 minutes, environ.

La sauce

Dans le jus de cuisson, faire revenir 3 à 4 oignons grossièrement hachés, avec une pincée de thym, une feuille de laurier, deux clous de girofle et quelques baies de genévrier.

Ajouter, ensuite, 4 cuillères à soupe de cassonade brune, afin de former un caramel. Déglacer, ensuite, avec un filet de vinaigre de vin.

Mouiller à hauteur, soit avec de l'eau relevée d'un cube d'extrait de viande, soit avec du bouillon de viande (fond de veau). Saler, poivrer.

Ajouter une ou deux cuillères à soupe de vrai Sirop de Liège. Faire cuire dans une casserole, durant 35 à 40 minutes.

Terminer la sauce en la liant avec du Maïzena ou du beurre manié (50 % de beurre mélangé à 50 % de farine). Ajouter quelques raisins de Corinthe.

Rectifier l'assaisonnement. Disposer enfin les boulets cuits dans la sauce et laisser frémir durant quelques minutes à feu très doux.

