

Boulets à la liégeoise

Pour 4 personnes

Ingrédients: - 2 échalotes - 1 oignon - 2 branches de thym - 2 feuilles de laurier - 100g de sirop de Liège - 2 cuillers à soupe de raisins secs - 2 cuillers à soupe de vinaigre de vin rouge - 2 tranches de pain frais - 600g de haché porc & veau - 10cl de bière brune - Sel - Poivre noir du moulin - 500g de bintjes - 20cl de crème fraîche - 10cl de bouillon de poule - 100g de beurre

Préparation:

1. Laver et ciseler les échalotes.
2. Mélanger le hachis de viande avec la mie de pain.
3. Ajouter les échalotes, le thym, le sel et le poivre.
4. Confectionner les boulets à la main et les faire dorer dans une sauteuse huilée.
5. Dans une casserole, rissoler l'oignon émincé dans l'huile jusqu'à obtention d'une légère coloration.
6. Déglacer avec le vinaigre de vin rouge, ajouter la bière, 2 bonnes cuillères de sirop de Liège puis ajoutez les raisins secs.
7. Mettre les boulets dorés dans la sauce, ajouter le laurier et cuire à feu doux et à couvert environ 25 minutes.
8. Servir avec des frites ou une écrasée de pommes de terre au beurre.

