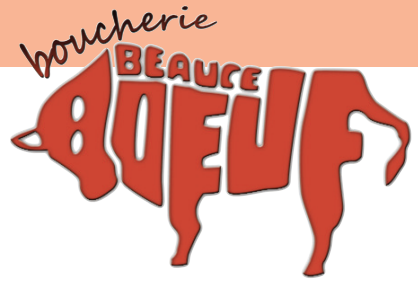


Les bonnes recettes



Boulettes aigre-douce

Ingrédients

Boulettes :

- 1 lbs de jambon haché
- 1 lbs de porc haché
- 1 tasse de lait
- 2 oeufs, battus
- 2 tasses de chapelure
- 1 c.à thé de sel

Sauce :

- 1 1/2 tasse de cassonade
- 3/4 tasse d'eau
- 3/4 tasse de vinaigre
- 1 c.à soupe de moutarde séchée

Préparation

1. Préchauffer le four à 350° F.
2. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des boulettes ensemble.
3. Dans un grand plat allant au four, mélanger tous les ingrédients de la sauce ensemble.
4. Ajouter les boulettes à la sauce. Cuire au four à 350° F pendant 1 heure.

toutes ces recettes et encore plus sur

www.beauceboeuf.com