

Boulets à la liégeoise

Bien de chez nous, facile, rapide et délicieux ! Que demander de plus ?

Voici la recette (et la photo) proposée par la Confrérie du Gay Boulet, de Bonnelles

http://www.gayboulet.be/crbst_1.html

qui signale qu'en poussant son cri de ralliement tout en dégustant les boulets, ils sont encore bien meilleurs ! Tous ensemble : « *Gay, Gay, Gay ... Boulet !!!* »

Ingrédients

pour environ 10 boulets

- 300g de hachis de bœuf
- 700 g de hachis de porc
- 4 tranches de pain de mie (sans la croûte) trempées dans du lait
- 1 oignon finement haché
- 1 bouquet de persil finement haché
- 2 œufs
- sel, poivre, muscade
- un peu de chapelure

pour la sauce

- 4 oignons grossièrement hachés
- Thym
- 4 CS de cassonade brune
- 1 filet de vinaigre de vin rouge
- 1 litre de bouillon de viande
- 1 à 2 CS de sirop de Liège
- 4 clous de girofle et 4 baies de genévrier
- sel, poivre, 2 feuilles de laurier
- quelques raisins de Corinthe
- maïzena ou beurre manié (50% de beurre mélangé à 50% de farine)



Préparation des boulets

Pétrir tous les ingrédients afin d'obtenir un mélange homogène.

Rouler des boulets d'environ 120 gr.

Les cuire au four à 180° dans une lèchefrite beurrée (ou à la poêle) durant 35 minutes environ.

Préparation de la sauce

Dans le jus de cuisson, faire revenir les oignons. Saupoudrer d'une pincée de thym, laisser blondir.

Ajouter la cassonade brune afin de former un caramel.

Déglacer avec le vinaigre de vin rouge.

Mouiller avec le bouillon.

Porter à ébullition et incorporer le sirop de Liège, les clous de girofle et les baies de genévrier.

Assaisonner de sel, poivre et laurier. Laisser cuire pendant 30 à 35 minutes.

En fin de cuisson, ajouter quelques raisins de Corinthe et lier la sauce avec maïzena ou beurre manié.

Rectifier l'assaisonnement.

Disposer les boulets dans la sauce et laisser frémir quelques minutes à feu très doux.

Suggestions d'accompagnement :

frites, compote de pommes, stoemp, salade et bien sûr ... une bonne bière belge !

Bon appétit !