

Boulettes à la sauce liégeoise



N° DE RECETTE.: 2024043

Quantité Description

2000 g	Boulettes, cuites
1800 g	Sauce liégeoise

Composition boulettes

1000 g	Viande hachée assaisonnée
1000 g	Viande hachée non assaisonnée
180 g	Eau
120 g	VIANDE HACHÉE TOP OZG (1039674)

Composition sauce liégeoise

750 g	Bière de table brune
500 g	Oignons, en demi rondelles
300 g	Eau
150 g	Sirop de Liège
60 g	Raisins secs
120 g	SAUCE BRUNE (1000435)

Manipulation

- 1) Mélangez bien tous les ingrédients pour les boulettes de viande. Laissez reposer 15 minutes et formez des boulettes.
- 2) Faites cuire les boulettes au combi-vapeur.
- 3) Faites revenir les oignons dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 4) Ajoutez la bière, l'eau et les raisins secs et laissez bouillir pendant un moment.
- 5) Liez le tout avec la SAUCE BRUNE.
- 6) Ajoutez le sirop de liège et laissez cuire encore +/- 5 min.
- 7) Ajoutez les boulettes à la sauce.

Préparation

Réchauffer dans une casserole ou au micro-ondes.

Notes

Ces recettes ont été élaborées conformément à la législation UE en vigueur et en tenant compte des meilleures connaissances.

Comme nous ne détenons pas le contrôle sur l'usage de ces recettes, nous ne pouvons pas en être tenus responsables.

L'utilisateur est obligé d'observer la législation sur les denrées alimentaires et de respecter les dispositions relatives à la commercialisation dans le pays concerné.