

# Boulets liégeois

## Ingrédients :

- 2.5 kg de porc et boeuf
- 6 oeufs
- 5.5 échalotes
- 270 g de chapelure
- 81 g de persil haché
- Farine
- 2.5 cuillères à soupe de cassonade
- Sel
- Poivre
- 5.5 oignons
- 405 g de sirop de Liège

## Préparation (temps total : 1h30 ) Cuisson : 1 h

### Etape 1

Préparer l'appareil à boulettes de viande en mélangeant le haché, les œufs et le persil et les échalotes hachés. Assaisonner si nécessaire.

### Etape 2

Une fois que le mélange est homogène, ajouter la chapelure et mélanger à nouveau.

### Etape 3

Former des boules de viande d'environ 120 g avec les mains.

### Etape 4

Rouler ces boulettes dans la farine et les cuire dans une poêle dans l'huile d'arachide 10 min sur chaque face.

### Etape 5

Émincer les oignons et les tomber au beurre pour qu'ils prennent une couleur foncée puis ajouter la cassonade et laisser caraméliser.

### Etape 6

Singer avec 2 cuillers à soupe de farine, mélanger.

### Etape 7

Ajouter le sirop de Liège, mélanger et mouiller avec environ 1/2 litre d'eau.

Etape 8 : Laisser venir à ébullition puis ajouter les boulettes de viande et cuire à couvert 1 h sur feu doux.

Etape 9 : Vérifier la consistance de la sauce, lier au besoin avec de la maïzena.