



BOULETTES DE BOEUF HACHÉ À LA STEEVE RECETTES DU QUÉBEC

Par recettes.qc.ca

INGRÉDIENTS

- 1 lb boeuf haché
- 1 oignon émincé
- 1/2 tasse farine d'avoine
- 1 oeuf
- ail d'ail au goût
- sel au goût
- poivre au goût
- 1 tasse ketchup
- 1 tasse eau
- 1/2 tasse cassonade
- 1 cuillère à table sauce Worcestershire
- 1 cuillère à table sauce soya

PRÉPARATION	30 minutes
CUISSON	80 minutes
TOTAL	110 minutes
PORTION(S)	4 portions
CRÉDITS :	Steeve

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Bien mélanger ensemble tous les ingrédients des boulettes. Façonner de petites boulettes et les placer sur une plaque à biscuits non graissée. Cuire à 350°F (180°C) pendant 40 minutes en les retournant de temps en temps pendant la cuisson pour une cuisson uniforme.

ÉTAPE 2

Environ 35 minutes après le début de la cuisson des boulettes, préparer la sauce en mélangeant tous les ingrédients dans une casserole et les portant à ébullition. Dès que le point d'ébullition est atteint et que des bulles apparaissent dans la sauce, retirer la casserole du feu.

ÉTAPE 3

Retirer les boulettes du four et les placer dans un chaudron creux allant au four. Verser la sauce par-dessus et replacer au four pour 40 minutes, sans couvercle.