BOULETTES DE PORC AU KETCHUP



Pour environ 4 personnes

Boulettes:

1 lb porc haché

1 oignon

2 échalotes

1 oeuf

1/2 tasse biscuits soda émiettés (moi chapelure italienne)

1/4 tasse ketchup

Sel et poivre

1 c. à thé sel d'oignon

Beurre ou margarine

Sauce:

2 tasses jus de tomate 1/3 tasse vinaigre blanc 1/4 tasse cassonade 1/3 tasse ketchup

- -Hacher l'oignon et les échalotes verte. Battre l'oeuf à la fourchette.
- -Dans un bol ajouter au porc hacher les échalotes et l'oignon. Ajouter l'oeuf battu,les biscuits soda émiettés ,le ketchup,le sel d'oignon,le sel et le poivre,et bien mélanger.
- -Façonner des boulettes rondes avec le mélange de la grosseur que vous désirez.
- -Faire cuire au four sur une plaque ou à la casserole pour faire dorer, environ 15 à 20 minutes. Déposer les boulettes dans un plat allant au four, réserver.
- -Dans une casserole faire chauffer les ingrédients de la sauce, bien mélanger et faire chauffer jusqu'à ébullition.
- -Ajouter la sauce sur les boulettes, couvrir.
- -Cuire au four environ 35 minutes à 350°F.

Publier par *Le coin recettes de Jos* (Source: Recettes du Québec, le chou)