

BOULETTES DE PORC AU KETCHUP



Le coin recettes de Jos

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)