RAGOÛT DE BOULETTES CRÉMEUX

Boulettes:
1 lb de bœuf haché (moi porc haché extra maigre)
1/4 tasse de lait
8 biscuits soda émiettés
1 œuf
1/8 c. à thé de clou de girofle
1/4 c. à thé de cannelle
1 c. à table d'oignon haché finement

Sauce:
1 bte de consommé de bœuf Campbell,
1 bte de crème de champignons

-Mélanger l'œuf battu avec le lait, les épices et les biscuits émiettés et l'oignon haché.

-Laisser reposer 5 minutes, et ajouter à la viande. Bien mélanger le tout et former environ 20 boulettes.

-Mélanger la crème de champignons, le consommé de bœuf et faire chauffer au micro onde 2 minutes afin que ça se mélange mieux (moi je mélange les 2 boîtes ensemble au robot afin d'enlever les grumeaux et pour ne pas avoir de morceaux de champignons). Verser sur les boulettes, couvrir et faire mijoter sur le rond environ 45 minutes en brassant de temps en temps.

Publier par ***Le coin recettes de Jos***