



Recette

Boulettes aux pommes

INGRÉDIENTS :

- 1 1/2 livres de bœuf haché
- 1 1/2 livre de porc haché
- 2 boîtes de sauce aux tomates
- 1 litre de jus de pomme
- 6 c. à table de sucre
- 2 gros oignons hachés fins
- Nouilles aux œufs

PRÉPARATION :

- Façonner des boulettes de bœuf et de porc.
- Dans un plat, mettre la sauce aux tomates, le jus de pomme, le sucre et les oignons hachés. Faire chauffer à feu moyen.
- Ajouter les boulettes et faire cuire en brassant de temps en temps environ 1h15.
- Servir sur des nouilles aux œufs