



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Boulettes aigre douce

Ingredients :

BOULETTES

6 lbs de porc haché

3 lbs de poulet haché

4 bloc de tofu râpé

10 œufs

2 ½ de chapelure

2 tasses d'oignons vert haché

2 tasses de carottes râpées finement

50 ml de gingembre frais râpé

Sel et poivre

SAUCE

960 ml de jus de pommes

2 ananas en dés

3 tasses de ketchup

2 tasses de vinaigre

2 tasses de sirop d'érable

150 ml de fécule de maïs

3 oignons espagnole haché

10 gousses d'ail hachés

½ tasse de gingembre frais haché





CPE

Chez tante Juliette



Titre : Boulettes aigre douce

Méthodes :

Préchauffer le four à 375 F

Mélanger tous les ingrédients des boulettes et les façonner à l'aide d'une cuillère à crème glacée (3/4 oz.)

Déposer sur une plaque légèrement huilée et cuire environ 15 minutes.

Pendant ce temps, bien mélanger les ingrédients de la sauce, porter à ébullition.

Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes jusqu'à ce que la sauce soit épaissi.

Incorporer les boulettes, séparer dans les plats et déposer dans un four chaud jusqu'au moment de servir.

Astuces :

