



## Boulette Liègeoise Express

PRÉPARATION :



Préparation  
10 min

Cuisson  
25 min

### INGRÉDIENTS:

4 PERS.

4 oignons

800 g de haché porc et boeuf

50 g de beurre

2 c. à soupe de sirop de Liège

Sel & poivre

1 Bouillon cube de viande

200 ml d'eau

**1.**

Épluchez les oignons et coupez-les en lanières.

**2.**

Formez 8 boulettes de viande.

**3.**

Faites dorer les oignons dans une cocotte. Réservez-les et faites dorer les boulettes dans la même cocotte, 5 min de tous côtés. Ajoutez les oignons, 200 ml d'eau, le bouillon cube et le sirop de Liège.

**4.**

Laissez mijoter, à couvert, 20 minutes.

**5.**

Assaisonnez avant de servir avec des frites ou une purée.