



HORS-D'ŒUVRE ET BOUCHÉES

Boulettes de bœuf à la bière noire

20 min



20 min



8 portions

INGRÉDIENTS

2 c. à thé de beurre salé

1 oignon, haché

2 gousses d'ail, hachées

1/2 tasse de bière noire, telle La Criminelle de La Voie Maltée

1 tranche de pain, émiettée

1/2 tasse de lait

1 œuf

1 1/2 lb de bœuf haché maigre

3 c. à soupe de persil frais, haché

6 oz de fromage [Cheddar Perron](#)

Sel et poivre du moulin

1/4 tasse de mayonnaise

1/4 tasse de crème sure

2 c. à soupe de ciboulette fraîche, hachée

PRÉPARATION

- 1 Dans une casserole, fondre le beurre à feu moyen et y cuire l'oignon et l'ail 5 minutes. Retirer la moitié des oignons et de l'ail, les transférer dans un bol et laisser refroidir. Verser la bière dans la casserole et laisser réduire presque entièrement. Retirer du feu et laisser refroidir.
- 2 Dans un grand bol, déposer le pain émietté et verser le lait. Laisser le pain absorber le lait avant de défaire à la fourchette. Ajouter l'œuf et bien battre. Ajouter le bœuf haché, le persil, le fromage râpé, le mélange d'oignons et d'ail refroidis. Saler et poivrer généreusement.
- 3 Former des boulettes de 2,5 cm (1 po) de diamètre et les déposer dans un plat de cuisson. Cuire au four préchauffé à 220 °C (425 °F) de 15 à 20 minutes.
- 4 Entre-temps, dans un bol, mélanger les oignons et l'ail à la bière avec la mayonnaise et la crème sure. Saler, poivrer et ajouter la ciboulette.
- 5 Servir les boulettes avec la sauce à la bière pour tremper.

SUGGESTION

Si vous aimez les fromages macérés à la bière, vous aimerez aussi de [Cheddar Ferme Vallée Verte à la bière](#), [L'Héritage](#) ou encore [Le Clos St-Ambroise](#).

CONSERVATION

Les boulettes cuites et la sauce se conservent au réfrigérateur 4 à 5 jours. Les boulettes peuvent aussi être réservées au réfrigérateur ou au congélateur avant la cuisson.