

Boulettes de viande à la sauce Ranch et Buffalo

- La recette de boulettes à la sauce Ranch et Buffalo à la mijoteuse!



Ingrédients :

- 2 lb (0,9 kg) de viande hachée
- 1 tasse (250 ml) d'oignon finement tranché
- 1/2 de tasse (125 ml) de chapelure
- 2 gousses d'ail émincées
- 2 œufs
- Sel et poivre
- 2 tasses (500 ml) de **sauce Buffalo**
- 1 paquet d'**assaisonnement Ranch**

Préparation :

1. Dans un grand bol, mélanger l'oignon, la chapelure, l'ail, l'œuf. Assaisonner de sel et de poivre.
2. Ajouter le bœuf haché et bien mélanger.
3. Former des boules d'environ 1 pouce de diamètre.
4. Faites saisir dans une casserole pendant 2 à 3 minutes de chaque côté. Transférer à la mijoteuse.
5. Dans un bol, mélanger la sauce Buffalo et l'assaisonnement Ranch. Verser par-dessus les boulettes.
6. Faites cuire à LOW pendant 2 heures.

“

*Voici une délicieuse recette de boulettes de viande à la mijoteuse qui est un
vraiment un pure délice! Super facile et rapide à faire!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)