

Boulettes de viande à la mijoteuse sauce Buffalo et miel

- Les boulettes de viande à la mijoteuse sauce Buffalo et miel sont vraiment parfaites!



PRÉPARATION
20 MIN

CUISSON
2H

TEMPS TOTAL
2H20

PORTIONS
70

Ingrédients :

Pour les boulettes :

- 2 lb de boeuf hachée
- 2 œufs
- 22 biscuits soda écrasés
- 1/3 de tasse (85 ml) d'oignon
- 1/2 tasse (125 ml) de lait
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à thé de poudre d'ail
- 1 cuillère à thé de sel
- 1/2 cuillère à thé de poudre de chili
- 1/2 cuillère à thé de paprika
- 1/2 cuillère à thé de cumin
- 1/4 de cuillère à thé de poivre

Pour la sauce Buffalo et miel :

- 1/4 de tasse (65 ml) de sauce Red Hot
- 1/4 de tasse (65 ml) de miel
- 1/4 de tasse (65 ml) de conserves d'abricot
- 1/4 de tasse de cassonade
- 2 cuillères à soupe de sauce soya
- 1 cuillère à soupe et demie de fécule de maïs

Préparation :

1. Préchauffer le four à 450 °F (230 °C). Il y a une petite partie de la recette au four, le reste à la mijoteuse!
2. Préparez une plaque de cuisson avec un papier d'aluminium.
3. Dans un grand bol, mettre les œufs et battre légèrement. Puis, ajouter tous les ingrédients des boulettes de viande et bien mélanger.
4. Fabriquez des belles boulettes de viande bien sphérique et déposez-les sur le papier d'aluminium.
5. Faire cuire pendant 8 minutes ou jusqu'à ce que les boulettes soient légèrement brunies.
6. Pendant ce temps, placez tous les ingrédients de la sauce dans un bol et mélangez.
7. Couvrir le fond de votre mijoteuse avec des boulettes. Ajouter une couche de sauce. Ajouter d'autre boulette et verser le reste de la sauce.
8. Faire cuire à LOW pendant 2 heures à la mijoteuse.
9. À la mi-cuisson, brasser légèrement avec une cuillère de bois et ajouter un peu de sauce RedHot au besoin.

“

Ces boulettes de viande sont super faciles à préparer et on peut les servir à toutes les occasions! Je dis ça de même, mais ça se sert très bien pendant un match sportif (style Superbowl!) Bon appétit :)

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