

# Boulettes de bœuf sauce aigre-douce

## ✓ Ingrédients (4 personnes)

### pour les boulettes :

- 130 ml de lait
- 600 g de bœuf haché
- 200 ml de chapelure
- 1 œuf
- 200 ml d'oignon haché
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à soupe de moutarde
- 1 ½ c. à café de sel

### pour la sauce aigre-douce :

- 2 c. à café de maïzena
- 300 ml de cassonade
- 150 ml de vinaigre
- 150 ml d'eau
- 1 c. à soupe de moutarde
- 200 ml de ketchup



## ✓ Préparation :

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients des boulettes. Façonnez les boulettes à l'aide de vos mains et disposez les dans un plat allant au four.

Dans un bol, délayez la maïzena avec l'eau, ajoutez le reste des ingrédients de la sauce et mélangez. Versez la sauce dans une casserole et faire épaissir, tout en remuant, pendant une dizaine de minutes à feu doux.

Versez la sauce sur les boulettes et faites cuire le tout à découvert 40 minutes.