

# zeste

## Boulettes de porc sauce aigre-douce à la mijoteuse

par ZESTE

Quantité : **30 boulettes** (5) [Évaluer cette recette](#)

Durée totale : **4 h 15 min**

Préparation **15 min**

Cuisson **4 h**



### Préparation

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients des boulettes.
2. Façonner en petites boulettes de 1 pouce de diamètre. Mettre dans la mijoteuse.
3. Mélanger ensemble les ingrédients pour la sauce. Verser sur les boulettes
4. Cuire à faible intensité pendant 4-5 heures.
5. Piquer des cure-dents dans les boulettes et décorer avec des oignons verts ciselés ou des graines de sésame (ou les deux!).

PUBLICITÉ

### Ingrédients

#### POUR LES BOULETTES

454 g (1 lb) de porc haché

454 g (1 lb) de jambons hachés

250 ml (1 tasse) de chapelure

125 ml (1/2 tasse) de lait

2 oeufs

#### POUR LA SAUCE

750 ml (3 tasses) de cassonade pressée

375 ml (1 1/2 tasses) de vinaigre blanc

375 ml (1 1/2 tasses) d'eau

15 ml (1 c. à soupe) de moutarde sèche

PUBLICITÉ

### Bon à savoir !

→ Vous pouvez également faire cette recette au four. Déposez les ingrédients dans une rôtissoire et faites cuire au four préchauffé à 325°F (160°C) pendant 35-40 minutes en remuant régulièrement.