

- 2lb de boeuf haché
- 1 lb de veau haché
- 1 gros oignon haché
- 2 oeuf
- 1 tasse de chapelure (jai mi a l italienne)
- sel , poivre , muscade , piment de la jamaïque
au gout
- une ou deux piné de clou de giroffle en poudre
- farine pour enrober les boulette (jai ajouter les
meme epice dans ma farine)

< Boulette a la suedoise (a ma facon) | Faceb...

Pour la sauce

- 3 tasse de bouillon de boeuf
- 1 tasse de creme 35%
- sel et poivre
- Mélanger tout les ingrédients des boulettes sauf la farine
- faconner les boulettes de la grosseur désirer
- enrober de farine les boulette
- faire dorer les boulettes avec un peu dhuile ou de beurre au mode sauté lorsque les boulettes sont toutes dorer retirer du feu et deglasser le fond avec le bouillon de boeuf ,ajouter la creme 35% et remettre les boulettes

< Boulette a la suedoise (a ma facon) | Faceb...

- Cuire au mode ragout 35 min
- lorsque terminer pour epaissir la sauce ajouter un peu de corn stach (ou farine selon vos gout) dans un peu de bouillon de boeuf froid ajouter aussi 1-2 c a soupe de creme en plus et mettre en mode sauté pour que la sauce epaissise.
- Servir avec de la confiture d airelle et des pomme de terre pilé
- Bon appetit