**Boulettes Porc-Épique (boulettes Allemandes)**

**Plait énormément aux enfants**

**Colette Paradis**

**Ingrédients**

2 lb (900 gr bœuf haché mi- maigre

1 petit oignon haché fin

1 ½ tasse de riz minute

2 cannes de soupe tomates

1 canne d’eau

****1 Patates moyennes pour le nombre de personnes coupé en cubes

Sel et Poivre

**Préparation**

Mélanger le bœuf, le riz et l’oignon, saler et poivrer au gout

Former des boulettes

Mettre au fond de l’autocuiseur

Ajouter les pommes de terre dessus les boulettes

Ajouter la crème de tomate sur les patates et la canne d’eau par le bord pour ne pas diluer la crème de tomate

Fermer l’autocuiseur et sélectionner le mode ragout (25 minutes)

Laisser la pression sortir naturellement

Bon appétit