Boulettes de porc sauce aigre-douce

RECETTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : VARIABLE

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35-37 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

Ingrédients pour les boulettes de porc

- 1 kilo de porc haché
- 2/3 tasse d’oignon haché mince
- 1/2 tasse de chapelure nature
- 1 oeuf
- Sel et poivre

Ingrédients pour la sauce aigre-douce

- 1/4 tasse d’eau froide
- 1/4 tasse de fécule de mais
- 3/4 tasse d’eau
- 3/4 tasse de jus d’ananas
- 1 tasse de Ketchup French’s
- 1 tasse de cassonade
- 1 c. table de sauce soya
- 1/2 tasse de vinaigre de cidre de pommes (moins si vous n’aimez pas le goût du vinaigre)

Préparation

1. Préchauffer votre four à 400 degrés F.
2. Mélanger tous les ingrédients et façonner les boulettes. Cette recette donne environ 25-30 boulettes.
3. Faire cuire sur une plaque pendant 30 minutes. Retourner les boulettes à la mi-cuisson.
4. Pendant ce temps, diluer la fécule de mais dans 1/4 tasse d'eau froide. Mettre de coté.
5. Mélanger le reste des ingrédients et amener à ébullition. Réduire le feu à médium et ajouter le mélange de fécule. Cuire 5-7 minutes en brassant régulièrement jusqu'à ce que le mélange épaississe.
6. Couler la sauce sur vos boulettes cuites et servir avec du riz et une salade mesclun!