

**Temps de cuisson :** 20 - 22 minutes

**Temps de préparation :** 15 minutes

**Degré de difficulté :** facile

**Portion :** 24 boulettes



## Boulettes au cheddar fumé et sauce aux canneberges

(Recette gracieuseté de La Fromagerie Victoria)

### Ingrédients :

Sauce :

- ¼ tasse de canneberges fraîches ou surgelées
- 1/3 tasse de jus de canneberges (j'ai personnellement utilisé un cidre aux canneberges)
- 3 c. table de pâte de tomate
- ¼ tasse de sirop d'érable

Boulettes :

- 450 grammes de viande hachée au choix
- 1 ¼ tasse de fromage P'tit Victoria Fumé, râpé
- 2 oignons verts, ciselés
- ½ c. thé d'épices à steak
- 1 œuf
- 2/3 tasse de chapelure à l'italienne

### Marche à suivre :

1. Mélanger tous les ingrédients de la sauce dans une casserole.
2. Porter à ébullition et mijoter à feu moyen pendant 5 à 7 minutes en brassant régulièrement.
3. Lorsque les canneberges seront tendres, retirer du feu et réduire en purée avec un pied-mélangeur.



4. Préchauffer le four à 452 F.
5. Mélanger tous les ingrédients des boulettes.
6. Former 24 boulettes d'environ 1 pouce de diamètre.
7. Déposer les boulettes sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire au four pendant 15 minutes en retournant les boulettes à la mi-cuisson.
8. Servir avec la sauce aux canneberges.