



Boules de feu

(Suzanne Leroux)

Ingrédients

-  ¼ tasse de lait
-  1 livre de bœuf haché
-  ¼ c. à thé de poivre
-  1 c. à thé de sel
-  1 c. à table d'oignons hachés
-  ½ tasse de mie de pain ou ¼ tasse de biscuits soda écrasés



Sauce

-  ¼ tasse de mélasse
-  ¼ tasse de moutarde
-  ¼ tasse de ketchup

Préparation

-  Mélangez tous les ingrédients et faire des petites boulettes et les cuire dans un poêlon.
-  Mélanger la mélasse, la moutarde et le ketchup.
-  Faire chauffer le mélange avec les boulettes et servir.

Note : Pour ½ livre de bœuf, mettre 1/3 tasse au lieu de ¼ tasse.