

BOULETTES DE MAMIE



Ingrédients :

reste de boeuf de pot au feu
reste de légumes de pot au feu
1 oignon
ail
thym
persil
pain
lait
1 ou 2 œufs

- Hacher la viande, les légumes, l'oignon, l'ail, le thym, le persil.
- Ajouter le pain trempé dans du lait (ne pas mettre l'excédent de lait dans la farce).
- Mettre les 2 oeufs et mélanger le tout.
- Mettre à cuire dans de l'huile à la poêle.

Sauce :

Suivant l'huile qui reste faire un roux. Ajouter 2 ou 3 cuillères de farine, arroser avec le bouillon de pot au feu ou l'eau, ensuite mettre 1/2 verre de vinaigre et coupé des rondelles de cornichons. Verser sur les boulettes et servir.