

Les boulets à la liégeoise

Recette, telle qu'approuvée et arrêtée par la Confrérie du Gay Boulet, de Bonnelles.

Ingrédients :

Pour 10 boulets environ.

- 300 g de hachis de bœuf.
- 700 g de hachis de porc.
- 1 oignon finement haché.
- Un peu de persil finement haché .
- 4 tranches de pain de mie, bien imbibées de lait.
- 2 oeufs.
- Un peu de chapelure (afin de “sécher” le mélange).
- Sel, poivre, muscade.

Pour la sauce

- 1 à 2 cuillères à soupe de vrai Sirop de Liège.
- 3 à 4 oignons, grossièrement hachés.
- 4 cuillères à soupe de cassonade brune.
- 1 feuille de laurier.
- 2 clous de girofle.
- Eau relevée d’un cube d’extrait de viande ou 1L de bouillon de viande (fond de veau).
- Vinaigre de vin.
- Raisins de Corinthe.
- Baies de genévrier.
- Thym.
- Maïzena ou du beurre manié (50% de beurre mélangé à 50% de farine).
- Sel, poivre.

Préparation :

Les boulets :

1. Mélanger tous les ingrédients, afin d'obtenir une préparation homogène.
2. Rouler les boulets (de 120 gr. environ), en trempant ses mains, de temps à autre, dans de l'eau tiède.
3. Placer les boulets dans une lèche-frites, préalablement beurrée.
4. Laisser cuire au four (180°) durant 35 minutes, environ.

La sauce :

1. Dans le jus de cuisson, faire revenir 3 à 4 oignons grossièrement hachés, avec une pincée de thym, une feuille de laurier, deux clous de girofle et. quelques baies de genévrier.
2. Ajouter, ensuite, 4 cuillères à soupe de cassonade brune, afin de former un caramel. Déglacer, ensuite, avec un filet de vinaigre de vin.
3. Mouiller à hauteur, soit avec de l'eau relevée d'un cube d'extrait de viande, soit avec du bouillon de viande (fond de veau). Saler, poivrer.
4. Ajouter une ou deux cuillères à soupe de vrai sirop de Liège.
5. Faire cuire dans une casserole, durant 35 à 40 minutes.
6. Terminer la sauce en la liant avec du Maïzena ou du beurre manié (50 % de beurre mélangé à 50 % de farine).
7. Ajouter quelques raisins de Corinthe.
8. Rectifier l'assaisonnement.
9. Disposer enfin les boulets cuits dans la sauce et laisser frémir durant quelques minutes à feu très doux.

Accompagnement :

De préférence, des frites faites mains et une salade de saison, ou une compote de pommes.

Boisson :

Une bière de table artisanale liégeoise ou un vin rouge de bon cépage sont tout indiqués pour mettre votre repas en valeur.

Remarque :

Afin de profiter pleinement de toutes les saveurs de ce plat somptueux, invitez vos convives à pousser, avec vous, de temps à autre, au long du repas, le cri de ralliement de la Confrérie :

Gay, Gay, Gay ... Boulet !!!

(*) Il est à signaler que cette recette ne se veut pas "LA" recette du boulet à la liégeoise.

Il en existe, en effet, à peu près autant qu'il y a de personnes qui en confectionnent, chacun y mettant sa petite "touche" personnelle.

