

Boulette de bœuf à la chinoise

De l'huile pour couvrir le
fond de la poêle

1 lb de bœuf haché

1 gousse d'ail

1 C. à thé de sel

2 œufs

1/4 Tasse de farine

1 c. à thé de sel

1 c. à thé de poivre

1/2 tasse de bouillon de
poulet

2 branches de céleri

1 tasse d'ananas coupés en
dés

3 C. à thé de fécule de maïs

1/4 Tasse de sucre

1/2 litre de jus d'ananas

1/2 Tasse de vinaigre

3 C. à table sauce soya

Mélanger les 3 ingrédients
et façonner les boulettes.

Battre l'œuf avec la farine,
le sel et le poivre et passer
les boulettes dans cette pâte
puis déposer les boulettes
dans l'huile chaude. Dorer.

Retirer les boulettes puis
ajouter dans la casserole : le
bouillon de poulet, les
ananas et le céleri. Couvrir
et laisser mijoter environ 5
minutes. Mélanger la
fécule, le sucre, le jus
d'ananas, le vinaigre et la
sauce soya et ajouter dans
le jus de cuisson. Verser
sur un plat de riz ou de
nouilles.