

## **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.