

Boulettes de viande en hors-d'œuvre

1 gousse d'ail coupée en 4

3 c. à table de beurre

2 lbs de bœuf, jambon ou porc frais haché *

OU

1 lb de bœuf jambon et 1 lb de porc

2 Œufs battus

1 Tasse de lait

2 Tasses de chapelure de pain ou de biscuit soda

1 c. à thé de sel

1/2 c. à thé de macis, graines de céleri

1 c. à thé de poivre noir

1 recette de sauce BBQ de l'ouest

Mélanger viande, œufs, chapelure et assaisonnements.

Façonner en boulettes minuscules. Mettre en attente. Faire ramollir l'ail à petit feu dans le beurre, sans laisser dorer.

Retirer l'ail. Faire brunir les boulettes. Ajouter la sauce BBQ de l'ouest et laisser mijoter environ 1 heure. Servir très chaud. Environ 60 boulettes.

* 1 lb de bœuf, 1 lb de lard

** 1/2 recettes est assez : 1 recette fait 210 boulettes