

## Boulettes en sauce aigre-douce

### Ingrédients :

Boulettes :

- ½ livre de boeuf haché
- ½ livre de porc haché
- 1 oeuf battu
- ½ tasse de chapelure
- ½ tasse lait évaporé (Carnation)
- 1 oignon haché finement
- Sel et poivre

Sauce:

- 1 tasse de sauce ketchup
- ½ tasse de sauce chili
- 2 c. à thé de cassonade
- 2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé de beurre
- 1 ½ tasse d'eau
- 2 c. à table de sauce Worcestershire
- 2 gouttes de sauce de type Tabasco
- 2 gousses d'ail émincé
- Sel et poivre

### Préparation :

#### Boulettes

Dans un grand bol, mélanger boeuf et porc hachés, oeufs battus, chapelure, oignon, sel et poivre. Former en petites boulettes. Les faire revenir dans de l'huile et du beurre.

#### Sauce aigre-douce

Dans une casserole de grandeur adéquate, mélanger cassonade, moutarde, sauce chili, eau, ananas et jus, vinaigre de cidre, sauce Worcestershire, sauce Tabasco et ail.

Cuire au four à 325°F environ 1h30 minutes.