



Région  
Centre-du-Québec

... et Sylvie Roberge,



Agente développement LOISIRS, vous  
offre sa recette familiale du temps des fêtes!

## BOULETTES DE JAMBON AU SIROP D'ÉRABLE

### Ingrédients

- |                         |                              |
|-------------------------|------------------------------|
| 1 livre de porc haché   | 2 tasses de chapelure nature |
| 1 livre de jambon haché | 2 œufs battus                |
| 1 tasse de lait         | 1 c. à thé de sel            |

### Préparation

Bien mélanger tous les ingrédients et façonner en boulettes (grosueur jaune d'œuf). Placer les boulettes sur un papier parchemin dans une grande tôle. Faire saisir les boulettes au four à 400 F (sortir du four lorsque les boulettes sont un peu grillées).

**En attendant vos boulettes, placer dans un grand chaudron les ingrédients ci-dessous et amener à ébullition:**



- |                                    |                              |
|------------------------------------|------------------------------|
| 1 canne de sirop<br>d'érable       | $\frac{3}{4}$ tasse d'eau    |
| $\frac{3}{4}$ tasse de<br>vinaigre | 1 c. à thé de moutarde sèche |

Déposer doucement les boulettes du four dans la préparation du chaudron et laisser mijoter 30 minutes environ.

Parfait pour le brunch de Noël!



Bon appétit!