



### **PETITES BOULETTES COCKTAIL**

- 1 livre de veau de lait ou chevreau haché de la Ferme Chatrac
- 1 œuf légèrement battu
- ½ tasse de chapelure
- 3 c. à table de persil frais finement haché
- 2 oignons verts finement hachés
- 1 c. à thé de sauce soya
- ½ c. à thé de sel
- ¼ c. à thé de poivre noir

### **SAUCE CHILI ET SIROP D'ÉRABLE**

- 1 tasse de sauce chili
- 1 tasse de sirop d'érable
- 1 c. à thé de jus de citron
- 2 c. à table de cassonade bien tassée
- 1 c. à table de sauce soya

- Préchauffer le four à 400°F
- Pour faire les boulettes : dans un grand bol, mélanger le veau haché, la chapelure, le persil, les oignons verts, la sauce soya, le sel et le poivre. bien mélanger, puis former des boulettes de 1 pouce.
- Disposer les boulettes sur une tôle à biscuits en une seule rangée et cuire au four 10 à 12 minutes, ou jusqu'à ce que la viande ne soit plus rosée.
- Pour faire la sauce : mélanger tous les ingrédients de la sauce dans la cocotte d'une mijoteuse. Ajouter les boulettes
- Couvrir et cuire à température élevée de 3 à 4 heures ou jusqu'à ce que la préparation fasse des bulles et que les boulettes soient très chaudes.

**Visitez notre site web : [www.chatrac.com](http://www.chatrac.com)**