

## Boulettes Ikea pour mijoteuse de Marrap14

---

les boulettes goutes pareil!

1 1/2 t. de chapelure  
1 1/2 lbs.de boeuf haché  
1/2 lbs. de porc haché  
2 oeufs  
1 3/4 c. à thé de sel  
1/8 c. à thé de poivre  
2 c. à soupe de farine  
1 tasse de lait ou crème  
1 oignon haché finement  
1/8 c. à thé de muscade  
1 canne de consommé de boeuf  
3/4 de tasse de crème épaisse (15% ou 35% au choix) pour faire la sauce à la fin.

Dans un grand bol, faire tremper la chapelure dans le lait pendant 5 minutes. Ajouter le boeuf, porc, oeufs, oignon, sel et la muscade. Bien mélanger. Faire des boulettes d'environ 1po de diamètre. Cuire au cour à 400 F pendant 15 minutes.

Déposer les boulettes cuites dans le crockpot et y ajouter la canne de consommé, le poivre. Cuire à low de 4-6 heures ou high de 2-3 heures. 30 minutes avant de servir, ajouter la crème.

\*\* Ma mère n'avait pas le temps de faire cuire dans le crockpot l'autre jour et elle a fait les démarches sauf qu'elle a fait mijoter 8 minutes dans un chaudron et y a ajouté la crème. Elle a dit que c'était tout aussi délicieux.

\*\* Cette recette est toujours un succès auprès des enfants.

---

**Le Livre de recettes de Mireille**

<http://www.recettes.genieciel.com>

**Recette No: 19007 - Créé le: 2006-03-16**