

Ballekes à la gueuze.

Les ballekes à la gueuze, appelées aussi ballekes à la marolienne, vont faire saliver les amateurs de bières bruxelloises. L'ingrédient central de la recette est bien sûr la gueuze. Un breuvage composé d'un subtil mélange de différents lambics qui continuent à fermenter une fois mis en bouteille. Le Bruxellois s'y connaît en boulette ! « In tomatensaus » ou « à la gueuze », il sait rouler la viande hachée comme personne et arroser le tout de sauces dont lui seul a le secret. Secret un peu dévoilé ci-dessous...

Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 500 g de hachis de bœuf
- 500 g de hachis de porc
- 5 cuillères à soupe de chapelure
- 5 cuillères à soupe de lait entier
- 4 gros oignons
- 3 gousses d'ail fumée
- 1 poignée de persil finement haché
- 2 jaunes d'œufs
- Farine
- Noix de muscade
- Sel, poivre
- 1 litre de gueuze
- 3 cuillères à soupe de cassonade brune
- Thym
- 1 feuille de laurier



Préparation de la sauce :

- Hachez les 3 gousses d'ail ainsi que les 4 oignons. Faites les blondir à la poêle dans un peu de beurre. Réservez l'un des quatre oignons pour les ballekes.
- Saupoudrez de farine et mélangez
- Ajoutez la gueuze, le sel, le poivre, la muscade, la cassonade, un peu de thym, la feuille de laurier.
- Laissez cuire à feu doux le temps de préparer vos ballekes

Préparation des ballekes :

1. Dans un grand plat, mélangez la viande hachée, les jaunes d'œuf, la chapelure, le lait, le sel, le poivre, un peu de noix de muscade, un peu de thym, le persil, le 4e oignon...
2. Le moment est venu de rouler les boulettes. Mettez un peu de farine dans vos mains pour les façonner plus facilement.
3. A la poêle, faites frire les boulettes sur toute leur surface.
4. Ajoutez vos précieuses ballekes dans la sauce et achevez leur cuisson pendant 30 minutes à feu doux

