

Ou encore boulets à la liégeoise, ou encore boulets sauce chasseur. Incontournable à Liège.

Pourquoi sauce lapin ?

Cette sauce porte le nom de sauce lapin qui, ne contenant pas de lapin, tiendrait son nom de madame Géraldine Lapin, née Corthouts, épouse d'Ernest Lapin, receveur des contributions directes dans la banlieue de Liège et poète à ses heures. Ces boulettes, qu'on appelle « boulets » dans la région liégeoise sont cuisinées avec une sauce lapin donc. Il y a de nombreuses variantes, avec ou sans bière, avec ou sans raisins, mais toutes comportent le fameux sirop de Liège, une sorte de mélasse de pommes et de poires. A déguster avec de bonnes frites belges, bien sûr.

Une autre façon de faire des boulettes de viande, sans sauce tomate.
un bon plat de brasserie, décliné de différentes façons et pourquoi pas avec peu de safran.

INGREDIENTS : 4 personnes

Les boulettes

500 g de viande hachée (1/2 porc-1/2 bœuf)
1 échalote hachée, ou oignon hachée
100 g de pain, imbibé de lait ou non
Sel, poivre
muscade ou 1 pincée de 4 épices.
1 c à s de persil haché
1 œuf entier, ou 2 selon les recettes.
50 g de beurre
chapelure

La sauce lapin

2 c à s de cassonade
300 ml de bière brune, bière de table ou de bouillon, ou d'eau avec une bonne dose de viandox
2 c à s de vinaigre
2-3 oignons émincés
Thym, laurier ou herbes de provences
[3 càs de Sirop de Liège, ou compote de pommes et/ou poires, ou gelée](#)
1 poignée de raisins secs, ou quelques pruneaux, ou pas
Beurre
Sel, poivre
15 +/-5 filaments de safran mis à infuser la veille dans 2 c à s d'eau.

PREPARATION :

Les boulettes

Mélanger la viande hachée avec l'échalote (colorée à la poêle ou non), le pain essoré, le persil, l'œuf, le sel, le poivre et la muscade
former des boulets.
ajouter de la chapelure jusqu'à ce que les boulets ne collent plus aux mains.
Faire chauffer le beurre et bien colorer les boulettes sur chaque face. Réserver.

variante:

ajouter des épices (curcuma, paprika, cumin...) et/ou du viandox à la préparation des boulettes et laisser macérer 1h ou plus.

La sauce lapin

Dans une sauteuse, faire blondir les oignons hachés avec un peu de beurre.
Ajouter le sirop de Liège, le vinaigre et la cassonade.

Ajouter ensuite la bière, le thym et le laurier. Saler et poivrer. Laisser mijoter pendant une dizaine de minutes tout en remuant.
si la sauce est trop liquide épaissir avec un peu de maïzena.
Ajouter les boulettes et les raisins et laisser mijoter pendant environ 10 minutes à couvert, à feu doux.
ajouter l'infusion de safran, poursuivre la cuisson 10 minutes, à feu très doux.
Rectifier l'assaisonnement
servir avec des frites et une salade verte.