



Boulettes de boeuf et aubergine, sauce demi-glace

4 à 6 portions

 20 min

 35 min

Quantités	Ingrédients	Méthode
1	Aubergine de taille petite parée, coupée en tranche de 5 mm d'épaisseur	1. Griller les tranches d'aubergine sur le bbq ou rôtir au four à 425 °F environ 15 minutes et refroidir.
¼ tasse	Huile d'olive	
2 lb	Boeuf haché, mi-maigre	2. Couper les aubergines grillées en petits dés et ajouter le boeuf, l'ail, la chapelure, le fromage, le sel et poivre.
2	Gousses d'ail, hachées	
½ tasse	Chapelure	
1 tasse	Fromage <i>Fontina fumé</i> ou <i>L'Ancêtre Cheddar fumé à l'ancienne biologique</i> ou <i>Louis Cyr 2 ans</i> , râpé	À l'aide d'une cuillère à mesurer, façonner des boulettes d'environ 45 ml chacune. Déposer les boulettes sur une plaque à pâtisserie chemisée d'un papier parchemin et cuire au four à 375 °F environ 15 minutes.
Quantité suffisante	Sel et poivre	3. Pendant ce temps, suer l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il devienne translucide.
15 ml	Beurre	
½	Oignon, ciselé	Ajouter la sauce demi-glace et le poivre.
2 tasses	Sauce demi-glace du commerce	4. Déposer les boulettes dans la sauce à leur sortie du four.
Quantité suffisante	Poivre	

Fromages proposés :

L'Ancêtre Cheddar fumé à l'ancienne biologique - Fromagerie L'Ancêtre

Fontina fumé - Fromagerie Saint-Benoît-du-Lac

Louis Cyr 2 ans - Fromagerie Bergeron

