



HOCHEPOT AUX BOULETTES

Ingrédients

- 500g de haché porc et bœuf
- 500g de carottes
- 300g de choux de Bruxelles
- 3 navets
- ½ chou vert
- 1 oignon
- 1,5l de bouillon de viande
- beurre - sel -poivre

Préparation

1. Nettoyez et préparez les légumes : coupez les carottes en rondelles, les navets en quartiers, les feuilles de chou et l'oignon en lanières, les choux de Bruxelles en deux
2. Faites des boulettes de ± 2cm avec le haché
3. Faites cuire les boulettes avec du beurre dans une casserole pendant 5 minutes en les retournant
4. Mettez les boulettes de côté et faites revenir l'oignon, les carottes, les navets et les choux de Bruxelles pendant 5 minutes dans la même casserole
5. Mouillez avec le bouillon de viande et faites mijoter 5 minutes
6. Ajoutez le chou vert et les boulettes et prolongez la cuisson de 10 minutes.