



Avisances de Namur et boulettes sauce lapin

1. Avisances de Namur (pour 4 pers)

- 4 feuilles de pâte feuilletée de 15 cm
- 4 saucisses porc et veau

Préparation des Avisances de Namur

1. Roulez chaque saucisse dans une feuille de pâte.
2. Placez les avisances sur une plaque à four. Dorez chaque avisance avec un peu de jaune d'oeuf. Mettez au four préchauffé à 220°C durant 20 minutes.
3. Servez chaud.

2. Boulettes (pour 4 pers)

- 2 oignons hachés
- 50 g de beurre
- 1 kg de hachis de porc et de bœuf
- 2 jaunes d'œufs > 2 jaunes d'œufs
- 4 tranches de pain blanc sans croûtes trempées dans 20 cl de lait froid
- 2 cuillères à soupe de persil ciselé
- 1,5 kg de pommes de terre à frites



Préparation des boulettes

1. Faites fondre les oignons dans le beurre, pendant 5 minutes, à feu doux.
2. Mélangez le hachis dans un bol en ajoutant les oignons cuits, les jaunes d'oeufs, la mie de pain essorée et le persil. Salez et poivrez.
3. Confectionnez des boulettes et faites-les bien dorer dans le beurre à la poêle et réservez-les.

Sauce lapin (pour 4 pers) :

- 100 g de beurre
- 2 oignons hachés
- 50 cl de bouillon de volaille
- 2 c à s de farine
- 3 c à s de sirop de Liège
- 4 clous de girofle
- 1 feuille de laurier
- 1 branche de thym
- 1 c à c de marjolaine
- Sel, poivre

Préparation de la sauce

1. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les oignons. Ajoutez 5 cl de bouillon et poursuivez la cuisson, pendant 5 minutes, à feu moyen.
2. Délayez la farine dans 20 cl de bouillon chaud et versez le mélange sur les oignons. Faites mijoter pendant 3 minutes. Ajoutez le sirop et les épices. Mélangez et laissez mijoter pendant 20 minutes à feu doux.
3. Au dernier moment, salez, poivrez et mixez la sauce.
4. Servez les boulettes, nappés de sauce, avec de bonne frites maison.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtb.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_avisances-de-namur-boulettes-sauce-lapin?id=8097971&emissionId=5931