



BOULETTES DE CERF ROUGE À L'ÉRABLE

Cuire au four *Recette pour 4 portions*

LES BOULETTES :

- 454 g de cerf rouge haché
- 3/4 tasse de riz non cuit
- 1 œuf
- 1 oignon moyen finement haché
- 1/2 cuillère à thé d'herbe de Florence (*Méchant Mix*)
- Sel et poivre au goût

Mélanger ensemble les ingrédients suivants, faire 8 boulettes et les aplatir un peu pour qu'elles soient environ un pouce d'épaisseur. Les faire griller un peu au poêlon et ensuite les déposer dans un plat profond allant au four

LA SAUCE :

- 1/2 tasse de sirop d'érable
- 1/4 tasse de fond de gibier
- 1 tasse de sauce tomate

Mélanger les ingrédients ci-dessus et les verser sur les boulettes que vous avez fait grillées et déposer dans un plat allant au four, cuire le tout à 350°, pendant 1 heure.

*Servir soit avec un riz aux légumes, pommes de terre au four
ou une salade de votre choix*