

# Boulettes à l'ancienne



## Ingrédients

Premier mélange :

- 1 lb (454 g) boeuf haché maigre
- 1/2 tasse (125 ml) riz, non cuit
- 1/2 tasse (125 ml) eau
- 1/2 tasse (125 ml) oignons, hachés finement
- 1 c.à thé (5 ml) sel
- 1/2 c.à thé (2 ml) sel de céleri
- 1/8 c.à thé (0.5 ml) poudre d'ail
- 1/8 c.à thé (0.5 ml) poivre

Deuxième mélange :

- 15 oz sauce aux tomates, de marque Hunts
- 1 tasse (250 ml) eau
- 2 c.à thé (10 ml) sauce Worcestershire

## Étapes

1. Faire chauffer le four à 350 F (175 C). Mélanger les premiers ingrédients (du premier mélange) ensemble.
2. Façonner 16 boulettes.
3. Disposer dans un plat allant au four.
4. Mélanger les ingrédients (deuxième mélange) et verser sur les boulettes. Faire cuire pendant 45 minutes à couvert et ensuite 15 minutes à découvert.