

# Boulettes de saucisse et fromage

● Difficulté : Facile

● Préparation : 30 min / Cuisson : 25 min

● Cuisson au four

## Ingédients pour 24 boulettes

- 93 g de farine
- Sel / Poivre
- 1 cuil à café de levure chimique
- 120 g de cheddar (ou de gruyère) râpé
- 225 g de chair à saucisse
- 1 cuil à café doignon
- 23 g de beurre doux fondu

## Préparation :

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6).

Dans un grand saladier, mélangez la farine, le sel, le poivre et la levure.

Ajouter le cheddar (ou gruyère) et enrobez-le de la préparation à la farine.

Ajoutez la chair à saucisse, l'oignon et le beurre.

Malaxer à la main pour bien mélanger, puis roulez la préparation en boulettes de 2,5 cm de diamètre.

Poser les boulettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, espacées de 1,5 cm.

Enfourner 25 min environ, faites pivoter la plaque à mi-cuisson (en cours de cuisson, j'ai changer de papier cuisson car ça rend beaucoup de gras).

Servez les boulettes chaudes accompagner de ketchup ou toutes autres sauces

**Bon appétit à toutes & tous !!**

*Recettes de Céline*