

## Boulette de porc aux épices sauce au miel

### Ingrédients

500 g	Porc haché <b>Boucherie La Côte du Marché</b>
1 c. à soupe	Gingembre frais râpé légumes et fines herbes <b>Jardin du Marché</b>
5 feuilles	Basilic haché
2 gousses	Ail dégermé
10 grains	Poivre vert <b>Vrac en Folie</b>
½ jus	Lime
1	Oeuf entier
5 g	Sel de la mer Morte et fleur d'ail de la Tapani <b>Viva épicerie santé</b>
500 ml	Bouillon de poulet biologique <b>Viva épicerie santé</b>
<b>Sauce au miel</b>	
2 c. à soupe	Huile d'olive
2	Échalotes françaises
250 ml	Vin rouge <b>SAQ</b>
25 g	Gingembre haché
50 g	Miel de fleurs sauvages
1 jus	Lime
200 ml	Demi-glace
100 ml	Crémeuse de soja Belsoy pour finir la sauce <b>Viva épicerie santé</b>
	Pâtes fraîches <b>Pasta Bella</b> de votre choix

### Méthode

1. Bien mélanger le porc avec les 7 ingrédients suivants et laisser reposer au froid 1 heure
2. Faire des boulettes de la grosseur d'un dollar et les pocher 5 minutes dans le bouillon de poulet. Réserver
3. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir 2 minutes les échalotes. Déglacer avec le vin rouge, ajouter le gingembre et laisser réduire de moitié.
4. Ajouter le miel, le jus de lime, la sauce demi-glace et laisser réduire 2 à 3 minutes. Incorporer la crémeuse et les boulettes obtenues au point 2, laisser mijoter 2 minutes et servir sur un nid de pâtes fraîches **Pasta Bella**

### Suggestion de vin

Gabbiano Chiarti, Italie (Code SAQ: +10754279)

Secco – Bertani Ripasso, Italie (Code SAQ: +12443)