

## BOULETTES DE PORC AU CHOU

1 lb. de porc haché  
1 oeuf moyen  
2 oignons moyens hachés  
finement  
1 pincée de sucre  
1 c. à table de sauce  
soya  
1 c. à table de fécule  
de maïs  
Sel  
Poivre  
Beurre

Huile  
 $\frac{1}{2}$  chou moyen coupé en  
fines lanières  
 $1\frac{1}{2}$  tasses de bouillon de  
poulet  
1 boîte de 14 onces  
d'haricots verts  
coupés  
1 concombre moyen pelé  
et épépiné, coupé en  
bâtonnets

Faire le mélange du porc, de l'oeuf, de 2 c. à table d'oignon, du sucre, de la sauce soya, de la fécule de maïs, sel et du poivre. Façonner 12 à 16 boulettes. Chauffer un peu d'huile et faire frire 3 à 4 minutes, ou jusqu'à ce que les boulettes soient dorées. Égoutter et garder au chaud. Dans la même casserole, faire chauffer le beurre et l'huile. Ajouter le reste d'oignons et le chou. Faire revenir jusqu'à ce que les légumes soient tendres mais non colorés. Ajouter le bouillon, amener à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 15 à 18 minutes en remuant de temps en temps. Étaler les haricots puis étendre les bâtonnets de concombre. Placer les boulettes sur les légumes. Faire cuire quelques minutes jusqu'à ce que les boulettes soient chaudes. Servir six portions.