

**BOULETTES DE WAPITI AU SÉSAME, ÉRABLE ET MANGUE*****Pour 6 personnes (5 boulettes par personne)***

175 g	oignon émincé	2/3 de tasse
100 ml	<b>sirop d'érable</b>	1/2 tasse
50 ml	vinaigre de cidre	1/4 de tasse
500 g	<b>wapiti haché</b>	1 lb
75 g	mangue en brunoise	2/3 de tasse
30 g	avoine écrasé	2 c. à table
15 g	gingembre frais en brunoise	1 c. à table
1	œuf	1
1 g	sel	1 pincée
1 g	poivre noir moulu	1/4 de c. à thé
38 ml	Rhum brun	3 c. à table
	Graines de sésame (pour enrober)	
30 g	beurre	2 c. à table
5 ml	huile d'olive	1 c. à thé

1. Faire cuire l'oignon doucement avec le **sirop d'érable** et le vinaigre jusqu'à obtention d'une compote. Environ 2 heures.
2. Mélanger le **wapiti haché** avec tous les autres ingrédients sauf les graines de sésame, le beurre et l'huile.
3. Lorsque la compote d'oignon est prête et refroidie, hacher au couteau et ajouter au mélange.
4. Façonner en petites boulettes de 35 g. Enrober les boulettes de graines de sésame.
5. Faire fondre le beurre dans l'huile d'olive et y saisir les boulettes, placer ensuite sur une tôle.
6. Cuire au four à 350°F, 15 minutes, en prenant soin de les retourner à mi-cuisson.

**Accompagnements :** Chutney de mangue, riz Basmati, carotte et poireau en juliennes frites.**Vin d'accompagnement suggéré :** Rouge L'Orpailleur.