

Boulettes de viande à la crème



Fiche recette

Boulettes de viande à la crème

Ingrédients :

30 à 40 boulettes de viande,
pour 4 personnes :
250 g de viande de boeuf hachée
250 g de viande de porc hachée
1 oeuf
20 à 30 cl de crème (ou de lait) et d'eau
2 à 3 cuillères à soupe d'oignons émincés
50 g environ de chapelure
2 pommes de terre cuites à l'eau, refroidies
4 à 5 cuillères à soupe de beurre, de
margarine ou d'huile
Sel, poivre blanc, poivre de la Jamaïque
(facultatif)

Préparation :

Faites blondir les oignons dans deux à trois cuillères de beurre (margarine ou huile) légèrement bruni. Écrasez les pommes de terre et humidifiez la chapelure avec un peu d'eau. Mélangez tous les ingrédients, assaisonnez de sel, de poivre blanc et éventuellement de poivre de la Jamaïque et malaxez pour obtenir une farce homogène. À l'aide de deux cuillères régulièrement trempées dans l'eau, confectionnez des boulettes que vous déposerez sur une planche farinée. Faites frire lentement les boulettes dans une bonne quantité de beurre.

Sauce, pour 4 personnes :

10 cl de crème
20 cl d'eau ou de bouillon de boeuf
Sauce soja
(1 cuillère à soupe de farine)
Sel, poivre blanc

Préparation :

Déglacez la poêle dans laquelle vous avez fait cuire les boulettes avec de l'eau ou du bouillon bouillant. Filtrez ce liquide avant de le mélanger à la crème. Si vous souhaitez obtenir une consistance épaisse, ajoutez de la farine.
Assaisonnez généreusement cette sauce et nappez-en les boulettes de viande accompagnées de pommes de terre cuites à l'eau. Servez avec de la confiture d'airelles, une salade verte et des cornichons.



SYLT LINGON
confiture d'airelles
400 g

3,95€