



Les plats principaux

Boulettes suédoises avec cerises et purée de pommes de terre au babeurre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (puree)
2 cuillères à soupe de poudre pour pudding
500 grammes viande hachée (mélangé)
800 grammes de cerises (au jus)
4 cuillères à soupe de chapelure
5 cuillères à soupe de lait entier
100 millilitres babeurre
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 gousse d'ail (pressée)
1 oignon (ciselé)
1 œuf
huile d'arachide
poivre
sel

Pour la sauce

300 millilitres de bouillon de légumes
2 cuillères à café de sauce soja
150 millilitres de crème entière
1 cuillère à café de moutarde
40 grammes de beurre
40 grammes de farine

Méthode de préparation

Mélangez au haché l'oignon, l'ail, la chapelure, l'oeuf et le lait. Salez et poivrez. Avec vos mains humides faites des petites boulettes de haché. Réservez une demi-heure au frigo.

Épluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Égouttez les cerises avec une passoire et récupérez le jus dans une casserole. Chauffez le jus à feu doux. Délayez le pudding en poudre dans un filet d'eau. En mélangeant ajoutez le mélange petit à petit dans le jus chaud des cerises jusqu'à ce que la sauce commence à s'épaissir. Remettez les cerises dans le jus.

Chauffez le babeurre. Égouttez les pommes de terre et faites-en une purée avec le babeurre. Salez et poivrez. Cuisez les boulettes suédoises bien dorées et à cœur dans de l'huile d'arachide.

Chauffez le babeurre. Égouttez les pommes de terre et faites-en une purée avec le babeurre. Salez et poivrez. Cuisez les boulettes suédoises bien dorées et à cœur dans de l'huile d'arachide.

Répartissez la purée sur les assiettes. Joignez-y les boulettes et nappez avec la sauce crème. Saupoudrez de persil et servez avec les cerises.

