



Les plats principaux

## **Potée de pommes de terre et chou pointu avec boulettes farcies à la compote de pommes**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour les boulettes**

800 grammes viande hachée (mêlé)

4 cuillères à soupe de mousseline de pomme (avec morceaux)

2 cuillères à soupe de fromage (râpé)

1/2 cuillère à café moutarde (forte)

8 cuillères à soupe de chapelure

1 cuillère à soupe de miel

2 oignons rouges

2 œufs (battus)

beurre

poivre

sel

#### **Pour la potée**

800 grammes de pommes de terre (farineuses)

1 poignée de persil (frais)

50 millilitres de lait

1 oignon (ciselé)

1 chou pointu

noix de muscade

beurre

poivre

sel

**La potée de pommes de terre au chou pointu est un plat d'hiver typique. Servez-le avec une boulette de viande et de la compote de pommes et vous avez un véritable plat réconfortant. Essayez vite ce bijou!**

### **Méthode de préparation**

Coupez l'oignon rouge en demi-anneaux, faites fondre une noix de beurre dans la poêle et faites-y revenir les anneaux d'oignon. Dès qu'ils deviennent mous, recouvrez-les de miel et laissez-les caraméliser encore un peu.

Mélangez le haché avec une bonne pincée de poivre, du sel et de la moutarde puis mélangez bien. Divisez le haché en quatre parts égales et faites 4 hamburgers plats. Au milieu de chaque hamburger placez un petit tas de compote de pommes, d'oignon rouge caramélisé et de fromage râpé. Maintenant, repliez les bords du hamburger vers l'intérieur au-dessus du petit tas de compote de pommes pour obtenir une boulette.

Passez les boulettes successivement dans l'oeuf et la chapelure et cuisez-les bien dorées dans une poêle avec une noix de beurre. Enfourez les boulettes pendant 20 minutes pendant que vous préparez la potée.

Retirez le noyau dur du chou pointu puis hachez celui-ci grossièrement. Chauffez un peu de beurre dans une casserole et faites revenir l'oignon avec le chou pointu.

Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux que vous ajoutez dans la casserole puis couvrez d'eau et salez. Portez à ébullition pendant 20 minutes.

Égouttez l'eau et écrasez avec un presse-purée pour obtenir une potée. Ajoutez le lait, le poivre, le sel et la muscade.

Servez la potée avec la boulette de viande et du persil frais.

## **Ustensiles de cuisine**

Four

