



Les plats principaux

Boulettes BBQ avec haricots verts et potée au fromage

Pour 4 personnes.

Ingrédients

600 grammes viande hachée (mêlé)
1 kilogramme de pomme de terre (épluchées et coupées)
600 grammes de haricots verts
2 échalotes (finement ciselées)
200 grammes Gruyère (moulu)
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
4 cuillères à soupe de sauce barbecue
600 millilitres de passata
100 millilitres de lait
1 noix de beurre
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
1 cuillère à café de noix de muscade
persil (verse, fijngehakt)
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché avec la sauce BBQ, le paprika en poudre, l'échalote, le sel et le poivre. Formez des boulettes d'environ 25 g par pièce.

Cuisez les boulettes dans une poêle avec du beurre puis nappez avec la passata et le vinaigre balsamique aussitôt qu'elles sont brunes. Faites mijoter à feu doux durant 10 minutes puis salez et poivrez.

Cuisez les pommes de terre dans de l'eau salée, égouttez-les puis écrasez-les en purée avec le lait, le fromage, la noix de muscade, du poivre et du sel.

Entretemps cuisez les haricots 10 minutes dans de l'eau salée.

Servez les boulettes sur un tas de potée au fromage avec les haricots et le persil frais.

