PLAT PRINCIPAL

KÖTBULLAR ET PURÉE DE POMMES DE TERRE

★★★★★ (183)

ENV. 35 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

pour les kötbullar

- 1 cs d'huile de colza HOLL
- 1 oignon, haché finement
- 500 g de viande hachée
- 1 cs de moutarde
- 1 œuf, battu
- 50 g de chapelure
- 40 ml de crème
- un peu de noix de muscade, fraîchement moulue
- ½ cc de paprika
- sel & poivre
- huile, pour la cuisson

pour la sauce

- 350 ml de fond de bœuf
- 3 cs de vin rouge
- 2 cs de farine
- un peu d'eau
- 2 dl de crème entière
- sel
- poivre, fraîchement moulu

pour la purée de pommes de terre

PRÉPARATION

1. Préparation des kötbullar:
Faire chauffer l'huile de colza dans une poêle. Y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Le mettre ensuite dans un saladier avec la viande hachée et le reste des ingrédients, puis mélanger à la main jusqu'à obtenir une farce lisse et homogène. Placer au frais pendant env. une demi-heure.

2. A l'aide d'une cuillère, prélever des portions de farce de taille égale. Former une trentaine de boulettes avec les mains. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Faire dorer les boulettes de tous les côtés et les réserver au chaud.

3. Préparation de la sauce à la crème :
Pour la sauce, porter à ébullition le fond de bœuf avec le vin. Laissez mijoter env. 5 minutes. Délayer la farine dans un peu d'eau, jusqu'à disparition des grumeaux. Ajouter le reste des ingrédients puis faire cuire la sauce pendant env. 2 minutes tout en fouettant. Saler et poivrer.

4. Préparation de la purée de pommes de terre :
Eplucher les pommes de terre, les couper en deux puis les détailler en dés. Les faire cuire à couvert dans l'eau salée pendant env. 20 minutes, jusqu'à tendreté. Les égoutter et les laisser reposer env. 5 minutes.

5. Mettre le lait et le beurre dans une casserole et chauffer quelques instants jusqu'à ce que le beurre soit fondu. Ecraser les pommes de terre au passe-vite ou à l'écrase-purée. Incorporer le lait aux pommes de terre tout en remuant avec une cuillère en bois. Remuer jusqu'à obtention d'une purée légère. Ajouter la noix de muscade, le sel et le poivre.

ASTUCE

- La chapelure peut être remplacée par de la panure.

1 kg	de pommes de terre farineuses
2 dl	de lait
50 g	de beurre
un peu	de noix de muscade, fraîchement râpée
	sel & poivre

Pour le dressage

	Airelles en conserve