

Boulette de dinde, sauce aigre douce à la canneberge, gratin de pommes de terre

Recette pour 12 Tapas

Description

Une généreuse boulette de dindon haché à la chapelure grillé sert sur un gratin de pomme de terre au fromage cheddar. Le tout est rehaussé d'une sauce aigre douce à la canneberge.

L'astuce du chef

Assurez vous d'être précis lorsque vous salez une préparation à base de viande hachée, 14 grammes de sel par kilogramme est la parfaite quantité.

Ingrédients

Gratin

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 3 Gousse(s) Ail
- 1 Noix Noix de muscade
- 400 Ml Crème 35%
- 150 Gr Cheddar fort
- Beurre
- Sel et poivre

Boulette

- 500 Gr Dinde hachée
- 30 Gr Chapelure
- 1 Unité(s) Oignon
- 4 Pincée(s) 4 épices en poudre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 7 Gr Sel
- Beurre
- Sel et poivre

Sauce

- 250 Ml Demi-glace de veau
- 50 Gr Canneberges séchées
- 100 Ml Vinaigre balsamique blanc
- 50 Ml Sirop d'érable
- 1 Unité(s) Échalote
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Ciselez finement l'oignon et l'échalote. Hachez l'ail.

Pelez et taillez les pomme de terres en dés d'environ 1 cm. Râpez le fromage cheddar.

Faites grillez la chapelure en la passant au four environ 5 minutes sur une plaque à pâtisserie.

Boulette

Dans un cul-de-poule, réunissez la dinde haché, l'oignon, l'oeuf, le sel, la chapelure et le mélange de 4 épices. Mixez le tout avec les main ou dans un batteur pendant 1 bonne minute.

Façonnez vos boulettes, puis faites les cuire 15 à 20 minutes au four selon le format.

Gratin

Faites bouillir la crème avec un bonne pincée de sel, l'ail haché et un peu de muscade. Placez les cubes de pomme de terres dans un plat à cuisson et versez la crème dessus.

Couvrez le tout avec le fromage cheddar râpé et enfournner 30 minutes. Vérifiez la cuisson des pommes de terre à l'aide de la pointe d'un couteau d'office

Sauce

Faites revenir l'échalote ciselée dans un peu de beurre, puis ajouter les canneberges, le vinaigre balsamique blanc et le sirop d'érable.

Laissez cuire 5 minutes à feu doux avant d'ajouter la demi-glace de veau. Faites frémir la sauce un 5 minutes supplémentaire et terminez la sauce en la passant au pied mélangeur.

Bon appétit!