

Boulettes de porc, sauce aigre douce, purée de pommes de terre au thym

Recette pour 4

Description

Des boulettes d'ici aux saveurs asiatiques, impossible de résister.

L'astuce du chef

** À ce moment très précis de la recette, vous pouvez cuire une petite partie de la farce, cela vous permettra de goûter si votre assaisonnement est suffisant.

Ingrédients

Boulettes de Porc

- 454 Gr Porc haché
- 454 Gr Jambon blanc
- 250 Ml Chapelure japonaise (panko)
- 125 Ml Lait
- 100 Gr Fromage gruyère
- 2 Unité(s) Oeuf

- Sel et poivre
- Huile végétale

Purée de pommes de terre

- 600 Gr Pommes de terre yukon gold
- 4 Branche(s) Thym
- 210 Ml Lait
- 75 Gr Beurre

- Sel et poivre
- Huile végétale

Sauce aigre douce

- 3 Tasse(s) Cassonade
- 1 Tasse(s) Vinaigre balsamique blanc
- 0.50 Tasse(s) Vinaigre blanc
- 1.50 Tasse(s) Eau
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Branche(s) Persil plat

- Sel et poivre
- Huile végétale

Finitions

- 2 Branche(s) Persil plat

- Sel et poivre
- Huile végétale

Préparation

- Temps de préparation **45 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Mise en place

Émincez finement le jambon

Épluchez les pommes de terre, les couper en cubes, les plonger dans une casserole remplie d'eau froide. Ajoutez une belle poignée de gros sel.

Effeuillez le thym et le persil.

Hachez finement le persil pour la farce (boulettes), gardez les autres feuilles pour la finiton.

Boulettes de porc

Dans un bol, réunissez tous les ingrédients, bien mélanger, assaisonnez de sel et poivre. (voir astuce du chef **)

Ensuite vous pouvez réaliser les boulettes de viande équivalent à une petite boule de glace.

Cuisson

Dans une poêle chaude avec de l'huile de canola, faites revenir les boulettes sur toutes leurs facettes. Une fois bien coloré, les rassembler sur une plaque de four avec papier cuisson.

Au moment de servir, vous allez pouvoir les enfourner pour finir la cuisson, suivant la grosseur des boulettes, comptez environ 6 à 12 minutes.

Sauce aigre-douce

Rassemblez tous les ingrédients dans une casserole, à feu doux, mélangez et gardez au chaud la sauce aigre-douce.

Purée de pommes de terre

Portez la casserole avec les pommes de terre à ébullition. Assurez-vous de pouvoir facilement transpercer les cubes de pommes de terre avec la lame d'un couteau.

Ensuite, égouttez les pommes de terre, passez la chair des pommes de terre dans un presse purée.

Dans la même casserole, faites bouillir le lait avec le thym. Ajoutez ensuite la purée de pommes de terre, bien mélanger avec une cuillère en bois.

Ajoutez le beurre, le sel et le poivre, goûtez pour vous assurez d'un bon assaisonnement.

Une fois bien homogène, il ne vous reste plus qu'à servir.

Montage et finitions

Plat

Dans une assiette bol, déposez une belle cuillère de purée de pommes de terre au thym. Déposez 5 à 6 boulettes sur le dessus, nappez de sauce aigre-douce, finalisez avec les feuilles de persil.

Tapas

Dans une vaisselles plus petite, réalisez la même opération avec deux boulettes.

Bon appétit!