

Boulettes de viande à la Suédoise, demi-glace crémée, purée de pommes de terre à l'ail rôti, poêlée de champignons

Recette pour 4 personnes

Description

Un très beau mariage de fromage et de viande, une recette suédoise qui ne vous laissera pas indifférent(e). Avec un fond de veau crémé

Ingrédients

Boulettes de viandes

- 1 Unité(s) Échalote française
- 300 Gr Boeuf haché
- 100 Gr Cheddar fort
- 1 Unité(s) Oeuf
- 5 Gr Sel
- 0.50 Unité(s) Noix de muscade

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Sauce demi-glace crémée

- 125 Ml Vin rouge
- 375 Ml Demi-glace de veau
- 75 Ml Crème 35% à cuisson

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Purée de pommes de terre, champignons

- 2 Unité(s) Pommes de terre yukon gold
- 2 Unité(s) Champignon portobello
- 8 Tête(s) Champignons de paris
- 1 Branche(s) Thym
- 3 Gousse(s) Ail
- 5 Brin(s) Ciboulette

- Beurre
- Sel et poivre
- Huile végétale
- Huile d'olive

Préparation

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

Mise-en-place

Ciselez finement l'oignon rouge, hachez les gousses d'ail.

Ciselez les feuilles de basilic. Râpez le cheddar.

Boulettes de viande

Ciselez l'échalote et mettez-la dans un cul de poule avec le reste des ingrédients. Formez une farce homogène et faites-en des boulettes de 30 grammes. Colorez légèrement les boulettes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Terminez la cuisson des boulettes 12 minutes au four.

Déglacez la poêle des boulette avec le vin rouge, laissez réduire au trois quart, puis mouillez avec la demi-glace de veau.

Laissez cuire avec une légère ébullition durant 5 minutes, ajoutez la crème 35% à cuisson, rectifiez l'assaisonnement.

Purée de pommes de terre à l'ail rôti et champignons sautés aux fines herbes

Coupez la tête d'ail en deux et faites-la rôtir au four avec un filet d'huile d'olive pendant 30 minutes environ ou jusqu'à ce qu'elle soit dorée. Déposez les quartiers de pomme de terre dans une casserole et couvrez d'eau froide. Portez à ébullition puis laissez cuire à feu moyen pendant 20 minutes.

Égouttez puis réduisez la pomme de terre en purée à l'aide d'un presse-purée. Faites chauffer le lait dans une petite casserole et plongez-y la pulpe d'ail rôti à sa sortie du four. Mixez le tout à l'aide d'une mixette. Incorporez enfin le lait à l'ail dans la purée de pommes de terre ainsi qu'une noix de beurre et assaisonnez de sel et poivre. Réservez.

Découpez les champignons de Paris en quartier (4), puis faites-les revenir dans une poêle chaude avec de l'huile. Réservez. Enlevez la queue des champignons, détaillez les chapeaux en lamelles de 1 cm, couchez-les sur une plaque de cuisson huilée, assaisonnez l'ensemble de sel et de poivre. Placez la plaque dans un four pendant environ 10 min. À la sortie du four, mélangez dans un bol les lamelles de champignon avec l'ail et le persil.

Montage

Dans une assiette creuse, déposez votre sauce tomate dans le fond, déposez deux belles boulettes . Nappez à nouveau de sauce tomate, ici et là quelques petites feuilles de basilic en décoration.

Bon appétit!