

Fettucini à la crème de gorgonzola et bacon, boulettes de viandes aux épices

Recette pour 4 personnes

Description

Jolie nid de pâte Fettucini aux œufs dans lequel nous retrouvons de belles boulettes de viandes aux épices roulées généreusement dans une sauce Gorgonzola au bleu.

Ingrédients

Fettucini

- 250 Gr Fettucini
- 50 Gr Beurre
- 4 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 25 Gr Gros sel

Boulettes de viandes

- 500 Gr Porc haché
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Ml Cannelle moulue
- 1 Ml Noix de muscade
- 1 Ml Clou de girofle moulu
- 60 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 45 Ml Lait
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 1 Litre(s) Bouillon de poulet

Sauce de Gorgonzola au bleu

- 125 Gr Fromage gorgonzola
- 375 Ml Crème 35% à cuisson
- 5 Tour(s) de moulin Poivre noir concassé
- 1 Unité(s) Échalote française
- 60 Ml Vin blanc

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**

Mise en place

Émincez finement les tomates séchées. Ciselez l'oignon finement. Hachez finement l'échalote française. Faites votre bouillon de poulet et tenez le au chaud. Découpez le gorgonzola en morceaux.

Boulettes de viandes

Mettez la viande hachée dans un bol et ajoutez tous ses assaisonnements (les tomates séchées, l'oignons, le panko, les échalotes verte, l'œuf, le lait, la moutarde et les poudres d'épices). Mélangez l'ensemble et à l'aide d'une cuillère à glace, faites des boules que vous finirez de façonner à la main. Placez vos boulettes sur une plaque dans le frigo pour une petite heure. Placez ensuite les boulettes de viande dans le bouillon frémissant pour environ 20 minutes. Égouttez les boulettes.

Faites revenir vos boulettes de viande dans une poêle chaude huilée de manière à obtenir une belle coloration.

Sauce Gorgonzola

Dans une casserole beurrée, faites revenir l'échalote jusqu'à ce qu'elle soit transparente, déglacez avec le vin blanc. Laissez réduire presque à sec puis ajoutez la crème et le gorgonzola, portez à ébullition. Fouettez et rectifiez l'assaisonnement, laissez frémir 5 minutes

Pour servir

Plongez les pâtes dans l'eau bouillante salé et cuire jusqu'à ce qu'elles soient al dente . Égouttez et rajoutez les pâtes à la sauce avec un peu d'eau de cuisson (pour lier la sauce)Faites des petits nids avec les pâtes en les enroulant avec des pinces et déposez-les au centre des assiettes. Placez les boulettes autour des pâtes et servez immédiatement avec un peu de fromage bleu.

Bon appétit!