

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

Recette pour 4 personnes

## Description

Joli 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

### Pâte

- 220 Gr Farine
- 2 Unité(s) Oeuf
- 15 Ml Huile d'olive
- 4 Gr 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

Ajoutez un peu d'eau de cuisson à la sauce (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.

### Pâte

Pour la fabrication des pâtes, placez tous les ingrédients dans un robot culinaire et commencez à amalgamer le tout ensemble. Terminez de mélanger à la main et laissez reposer 30 minutes.

À l'aide d'un laminoir, étalez votre pâte très finement et gardez-la un peu farinée pour éviter qu'elle ne colle. Passez la pâte étalée dans le laminoir équipé des lames à fettuccine. Cuire les fettuccine 2 minutes dans une grande casserole d'eau salée et arrosez-les d'un filet d'huile d'olive après les avoir égouttées. Servez dans un bol avec une cuillère de concassé de tomate et quelques boulettes de veau.

**Bon appétit!**