

# MAILLE : Ragout de boulettes, sauce crémeuse à la moutarde de Dijon originale Maille

Recette pour 4 personnes



## Description

Boulettes de porc aromatisées à la tomate séchée, enrobées d'une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon Maille, servies avec des petits champignons et des oignons grelots.

## L'astuce du chef

ATTENTION : N'assaisonnez pas votre farce à boulettes avant la cuisson, cela risquerait de faire sortir le sang de votre viande et elle sera alors plus dure. Très important si vous voulez garder un côté moelleux.

## Ingrédients

### Boulettes de viande

- 500 Gr Porc haché
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 0.25 Unité(s) Noix de muscade
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 15 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 50 Ml Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Oignon
  
- Beurre
- Sel et poivre

### Sauce crémeuse

- 2 Gros(se)(s) Échalote française
- 0.50 Cello Champignons de paris
- 6 Unité(s) Champignon shiitake
- 125 Ml Vin blanc
- 500 Ml Crème 35% à cuisson
- 175 Gr Moutarde de dijon maille
  
- Beurre
- Sel et poivre

### Finitions

- 6 Brin(s) Ciboulette
  
- Beurre
- Sel et poivre

## Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **four vapeur** à **212 F°**

### Boulettes de viande

Dans un bol, rassemblez tous les ingrédients et ajoutez la noix de muscade râpée. À l'aide d'une paire de gants en latex, mélangez bien l'ensemble de manière homogène. À l'aide d'une cuillère à boule glacée, réalisez des boules de farce, finalisez en les roulant dans le creux de vos mains. Répétez l'opération, assurez-vous d'au moins 5 boulettes par personne. Placez les boulettes sur une plaque de cuisson vapeur sans trou. Placez-les dans le four vapeur durant 10 min à 212°F (100°C). Voir Astuce du Chef ci-dessous.

### Sauce crémeuse

Épluchez et ciselez finement vos échalotes. Frottez vos champignons à l'aide d'un linge légèrement humide et coupez-les en quartiers.

Dans un poêlon chaud avec de l'huile, faites suer vos échalotes. Ajoutez les champignons, continuez la cuisson 3-4 minutes.

Déglacez avec le vin blanc, laissez bien réduire, ajoutez la crème 35%, laissez mijoter à feu doux, de manière à infuser la crème.

Ajustez l'assaisonnement de sel et poivre.

### Finitions

Ajoutez les boulettes dans la sauce crémeuse et gardez au chaud. Au moment de servir, ajoutez de la ciboulette ciselée en finition.

**Bon appétit!**