

Polpette de veau au gorgonzola, sauce crème aux pommes, miel et noix |

Recette pour 12 tapas



Description

Boulettes de veau moelleuses au fromage servies dans une sauce aux pommes caramélisées et noix de grenoble.

L'astuce du chef

Si vous préférez un goût moins intense vous pouvez remplacer le gorgonzola par du fromage mascarpone.

Ingrédients

Boulettes

- 450 Gr Veau haché
- 100 Gr Fromage gorgonzola
- 100 Gr Échalote
- 1 Unité(s) Oeuf
- 1 Pincée(s) Noix de muscade

- Sel et poivre

Sauce

- 200 Ml Crème 35%
- 1 Unité(s) Pomme golden
- 12 Unité(s) Noix de grenoble
- 1 Cuil. à soupe Miel
- 100 Ml Vin blanc

- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**
- Temps de repos **0 mins**

Mise en place

Ciselez finement l'échalote.

Taillez en petits dés le fromage gorgonzola.

Pelez et coupez la pomme en petits dés.

Passez les noix 3 minutes au four et concassez-les.

Boulettes

Mélangez dans un bol tous les ingrédients de la boulette.

Réalisez 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.

Sauce

Faites caraméliser les pommes avec un peu de beurre et du miel.

Déglacez avec le vin blanc, le laisser réduire complètement avant d'ajouter la crème.

Cuire jusqu'à l'obtention d'une sauce légèrement épaisse (on dit, à la nappe).

Terminez avec les noix.

Bon appétit!