

Boulettes de viande à la crème «Köttbullar»

Recette Suédoise Ikéa

Ingrédients pour 4 personnes :

250 g de bœuf haché

250 g de porc haché

1 œuf

2-3 c à s de crème

3 c. à s. d'oignon émincé

30 gr de Skorpmjöl (chapelure)

2 pommes de terre cuites, froides

4-5 c. à s. de beurre, margarine ou huile sel, poivre blanc, quatre épices (facultatif).

Préparation:

Faire dorer l'oignon dans un peu de matière grasse. Écrasez les pommes de terre et les mélanger avec la chapelure et un peu de crème. Mélangez tous les ingrédients.

Assaisonnez et malaxez pour avoir une farce homogène.

Façonnez des boulettes entre vos mains. Faire cuire les boulettes lentement dans du beurre.

Sauce :

100 ml de crème

200 ml de bouillon de bœuf

2 c à s de sauce soja

de la maïzena ou de la farine si besoin pour épaissir la sauce

sel, poivre blanc

Préparation:

Déglacez la poêle où vous avez fait cuire vos boulettes avec la sauce soja et le bouillon.

Puis filtrez et mélangez avec la crème. Si besoin l'épaissir avec de la maïzena. Bien assaisonner. Nappez les boulettes de sauce et servir accompagnées de pommes vapeur, de confiture d'airelles, d'une salade verte et de cornichons ou un accompagnement de votre choix.