



<http://hirtzbach.free.fr>

Boulettes de viande (Fleischknepfla)

Pour 6 personnes – préparation : 45 mn – cuisson : 15 mn

Bœuf haché : 500 g
Porc haché (échine) : 500 g
Oignons : 2
Œufs : 2
Beurre : 100 g
Mie de pain trempée dans du lait : 50 g
Bouillon de bœuf : 1 litre
Farine : 60 g
Crème fraîche : 25 cl
Persil, sel, poivre, noix de muscade

Hachez les viandes. Emincez finement les oignons, le persil et faites-les blondir dans 40 grammes de beurre.

Ajoutez les œufs, la mie de pain pressée et une cuillerée de farine. Salez, poivrez, râpez un peu de muscade.

Mélangez bien cette farce et formez les boulettes. Faites-les pocher dans du bouillon de bœuf pendant 15 minutes.

Retirez les boulettes, égouttez-les bien et dressez-les dans un plat creux.

Préparez la sauce : faites un roux blanc avec 60 g de beurre et 60 g de farine. Mouillez avec le bouillon de la cuisson. Assaisonnez et ajoutez la crème.

Nappez les boulettes avec la sauce. Saupoudrez de persil et servez.

Variante : cette recette est utilisée traditionnellement. Mais en dorant les boulettes de viande dans une sauteuse pendant 10 minutes à peine, en les nappant simplement de crème fraîche, en les assaisonnant et en les passant au four quelques minutes, cette recette sera plus fine et plus légère.

Vin conseillé : riesling