

Boulettes de viande à la Suédoise

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 125 ml de chapelure
- 140 ml d'eau
- 1 oeuf
- 1 petit oignon
- 3/4 cuillère à café de sel (4 ml)
- 3/4 cuillère à café de poivre (4 ml)
- 1/2 cuillère à café de piment de Cayenne (2 ml)
- 2 pincées de noix de muscade râpée
- 1 kg de porc haché maigre
- 15 ml d'huile végétale
- 500 g de champignons de Paris
- 1 cuillère à café d'aneth séchée
- 385 ml de lait concentré non sucré
- 250 ml de bouillon de boeuf
- 3 cuillères à soupe de farine
- 2 cuillères à soupe de persil frais, haché

Préparation :

Préchauffez le four à 190°C.

Dans un bol, mélangez la chapelure, 60 ml d'eau, l'oignon haché, la moitié du sel, la moitié du poivre, le piment et la muscade.

Ajoutez le porc haché et mélangez bien.

Façonnez la préparation au porc en boulettes d'environ 2,5 cm de diamètre.

Mettez les boulettes sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium et faites-les cuire au four pendant environ 15 minutes ou jusqu'à ce que le porc ait perdu sa teinte rosée à l'intérieur.

Mettez les boulettes de porc dans une mijoteuse.

Pendant ce temps, dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu moyen.

Ajoutez les champignons émincés, l'aneth et le reste du sel et du poivre et faites cuire en brassant pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que les champignons commencent à dorer et que le liquide se soit évaporé.

Mettez la préparation de champignons dans la mijoteuse.

Ajoutez le lait concentré non sucré et le bouillon.

Couvrez et faites cuire à faible intensité pendant 4 heures.

Dans un bol, mélangez la farine et le reste d'eau.

Incorporez ce mélange aux boulettes et couvrez.

Poursuivez la cuisson à intensité élevée pendant 20 minutes ou jusqu'à ce que la préparation ait épaissi.

Au moment de servir, parsemez de persil.

<http://philomavie.blogspot.com>