

Boulettes de viande sauce suédoise

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 25 minutes

Portions: 8

Ingédients

1/2 tasse (125 ml) de chapelure fraîche (moi Italienne)

1 oignon, râpé

3 cuillères à soupe (45 ml) de lait

1 oeuf

1/2 c.à thé (2 ml) de sel

1/4 c (1 ml) de piment de la Jamaïque

1/4 c (1 ml) de poivre

1 lb (454 g) de bœuf haché maigre

1 lb (454 g) de porc haché maigre

1 c. à soupe d'huile (15 ml)

1 c. à soupe (15 ml) de beurre

2 c. à soupe (30 ml) de farine tout usage

1 1/2 tasse (375 ml) de bouillon de boeuf

1/4 tasse (60 ml) de crème à fouetter (35%)

1/4 tasse (60 ml) de gelée de groseilles rouges (moi gelée de canneberges)

*Mon ajout: 2 gousses d'ail

Préparation

1)Dans un grand bol, mélanger la chapelure, l'oignon, le lait, les œufs, le sel, le piment et le poivre. Incorporer le bœuf et le porc et bien mélanger.

2)Faire 36 boulettes de grosseur d'une cuillère à soupe environ. Si désiré et pour prendre de l'avance, préparer à l'avance: couvrir et réfrigérer sur une plaque à pâtisserie pour un maximum de 24 heures.

3)Dans un grand poêlon, dorer les boulettes dans l'huile et le beurre à feu moyen environ 8 à 10 minutes. Transférer dans une assiette.

4)Égoutter tout sauf 2 cuillères à soupe de graisse de la poêle. Incorporer la farine et faites cuire en brassant pendant 1 minute. Incorporer le bouillon et faire bouillir, en remuant pendant 2 minutes. Incorporer la crème et la gelée et laisser bouillir, en brassant, pendant 1 minute. Ajouter les boulettes de viande dans la sauce et laisser mijoter pendant 3 minutes.

source: Best Recipes ever traduit et modifier légèrement par ~Lexibule~

Note: Pour la recette, il demandait de la gelée de groseilles rouges mais comme j'en avais pas sous la main et ni trouvé à l'épicerie, j'ai tout simplement opté pour me faire une gelée de canneberges. Pour la recette, cliquer juste ici.

Ma gelée n'était pas de texture "Jell-O" mais plutôt comme une texture de sirop. Je ne sais pas si c'est

parce que j'ai utilisé des canneberges congelées et que ça l'a fait un peu plus de liquide dû à la glace en cuisant mais pour la recette des boulettes, la texture fût parfaite.

Pour la cuisson des boulettes, j'ai sauté l'étape de les doré dans la poêle pour sauver du temps. J'ai les ai tout simplement mise sur une tôle à biscuits recouverte de papier d'aluminium et cuit au four à 325°F, 20 minutes. Ensuite j'ai gardé un peu de liquide (gras de cuisson) pour faire ma sauce et remis mes boulettes pour quelques minutes de cuisson.

Aussi, le goût sucré de la gelée de canneberges est très subtile dans la sauce et lui donne un petit côté ultra gourmand!! Pour les "sauceux" en vous, je vous suggère de doubler la recette de la sauce hihi;)xxx

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule