

BOULETTES DE VIANDE DANS UNE SAUCE AUX CHAMPIGNONS



Pour les boulettes de viande:

2 livres de porc haché (moi extra maigre)
1 gros oignon haché (moi oignon rouge)
3 c. à soupe d'aneth frais haché (moi persil)
2 œufs
¾ tasse de chapelure (moi a l'italienne)
¼ tasse de babeurre
1 c. à soupe de sauce piquante (moi sauce Sriracha)
sel et poivre au goût

huile végétale pour la friture

Pour la sauce aux champignons:

½ livre de champignons cremini tranchés (moi champignons blancs)
4 c. à soupe de beurre non salé
¼ tasse de farine tout usage
¼ tasse de vin blanc (moi bouillon de poulet)
½ tasse de crème épaisse (moi 15 %)

1 tasse de bouillon de poulet
sel et poivre au goût

Mélanger les boulettes de viande: Ajouter tous les ingrédients des boulettes de viande (à l'exclusion de l'huile végétale) dans un grand bol et bien mélanger avec vos mains. Façonner en boulettes de viande de 1 pouce. Vous devriez obtenir environ 40 à 50 boulettes de viande.

Préparation pour la cuisson: Tapisser une plaque à pâtisserie de papier absorbant. Ajoutez un peu d'huile végétale dans une grande poêle, environ 1/4 tasse et faites-la chauffer à feu moyen-vif.

Cuire les boulettes de viande: Ajouter les boulettes de viande dans la poêle et cuire. Si toutes les boulettes de viande ne rentrent pas dans la poêle, vous devrez le faire en

plusieurs fois. Faites cuire les boulettes de viande de tous les côtés, en ajoutant plus d'huile si nécessaire entre les fournées. Retirer les boulettes de viande de la poêle sur la plaque à pâtisserie préparée pour absorber l'huile.

Faire sauter les champignons: Jetez les restes d'huile de la poêle, ajoutez le beurre et faites fondre. Ajoutez les champignons dans la poêle et faites-les revenir environ 5 minutes jusqu'à ce qu'ils commencent à dorer.

Créer la sauce: Saupoudrer la farine sur les champignons et remuer, cuire environ 1 minute pour enlever le goût cru de la farine. Ajoutez le vin blanc, la crème épaisse et le bouillon de poulet. Cuire 10 minutes en remuant de temps en temps. La sauce doit épaissir et réduire un peu. Si la sauce est trop épaisse, ajoutez un peu plus de crème épaisse ou de bouillon de poulet.

Terminer le plat: Ajoutez les boulettes de viande à la sauce aux champignons et mélangez-les en vous assurant qu'elles sont recouvertes de sauce. Cuire encore 2 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien chauds, puis garnir de persil frais ou d'aneth. Servir sur de la purée de pommes de terre , des nouilles ou du riz.

Remarques

Pour cuire les boulettes de viande au lieu de les frire, préchauffez votre four à 375 degrés Fahrenheit et faites cuire au four environ 30 à 45 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Publié par [Le coin recettes de Jos](#)