

Boulettes de veau et sauce roquefort & noix

Ingrédients pour 4 personnes :

- 400 g de veau haché
- 2 cuillères à soupe de parmesan râpé
- 2 branches de persil
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de chapelure
- 3 cuillères à soupe d'huile
- Sel & poivre

. Pour la sauce

- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de roquefort
- 50 g de cerneaux de noix
- 1 cuillère à soupe de maïzena
- Poivre

Préparation :

Dans un saladier, mélangez la viande de veau hachée avec le parmesan, le persil, l'échalote et l'ail hachés.

Ajoutez le jus de citron, du sel et du poivre.

Mélangez bien le tout à la main.

Formez une vingtaine de boulettes et roulez-les dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive et faites-y revenir les boulettes pendant 10 minutes environ en les faisant rouler régulièrement.

Dans une petite casserole, faites chauffer la crème à feu doux et incorporez la maïzena et le roquefort émietté en fouettant.

Poivrez et ajoutez les cerneaux de noix concassés.

Servez les boulettes avec la sauce Roquefort et noix et accompagnées de pâtes fraîches.