



Boulettes de viande scandinaves et tagliatelles

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour les boulettes de viande scandinaves

- 1 cuillère à soupe de beurre
- 1 gros oignon, finement haché
- 1 grosse gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à soupe d'herbes séchées mélangées
- 700 g de porc haché
- 15 g de persil frais, finement haché
- 15 g d'aneth, finement haché
- 100 g de chapelure
- Sel de mer et poivre noir concassé
- 1 œuf de poule élevée en plein air, légèrement battu

Pour la sauce au bouillon de vin blanc

- 50 g de beurre
- 100 g de farine
- 100 ml de vin blanc
- 750 ml de bouillon de poulet/bœuf
- 40 g de gelée de groseilles
- Sel et poivre noir concassé

- 10 g de persil frais, finement haché
- 10 g d'aneth frais, finement haché
- 100 ml de crème
- 750 g de pâtes fraîches, par exemple des tagliatelles

1. Préchauffer le four à 200 °C (si four à gaz : thermostat 6, air circulant : 180 °C).
2. Faire fondre le beurre dans une cocotte à feu doux ou moyen. Ajouter les oignons finement hachés et faire revenir pendant 4-5 minutes jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter l'ail écrasé et les herbes séchées et faire revenir pendant une minute de plus.
3. Lorsque les oignons sont tendres, retirer la cocotte du feu et laisser les oignons refroidir.
4. Mettre dans un grand bol le porc haché, les herbes hachées, la chapelure et le mélange d'oignons refroidis. Ajouter une généreuse pincée de sel et un peu de poivre. Ensuite, ajouter l'œuf battu.
5. Mélanger tous les ingrédients des boulettes de viande (mais pas trop, sinon les boulettes de viande deviennent trop fermes). Ensuite, diviser le mélange en 24 parts et former des boules rondes. Placer les boules sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé et les faire cuire pendant 15-18 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. En attendant, préparer la sauce. Faire fondre le beurre dans la cocotte dans laquelle les oignons ont cuits (cela donne à la sauce un arôme plus fort). Pour faire un roux, ajouter la farine et faire sauter pendant 2 à 3 minutes en remuant constamment, jusqu'à ce qu'une pâte se forme.
7. Ajouter lentement le bouillon. Remuer constamment pour éviter la formation de grumeaux. Lorsque le mélange épaissit, ajouter un peu plus de bouillon. Répéter cette étape jusqu'à ce que tout le bouillon ait été utilisé. Pour une touche de douceur, ajouter la gelée de groseilles. Assaisonner généreusement de sel et de poivre. Réduire considérablement la chaleur. Incorporer les herbes et la crème. Ajouter les boulettes de viande à la sauce et les garder au chaud pendant la cuisson des tagliatelles.
8. Faire cuire les pâtes conformément aux instructions figurant sur l'emballage. Après la cuisson, égoutter les pâtes dans une passoire et les mettre dans la cocotte avec les boulettes de viande et la sauce. Mélanger soigneusement et servir immédiatement.

Conseils

Préparer à l'avance la plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé pour les boulettes de viande. Car après la préparation des boulettes vous aurez les doigts sales.

Humidifiez vos mains avec un peu d'eau ou d'huile avant de rouler les boulettes de viande. Cela empêchera la préparation de se coller à vos mains.

Le bouillon de poulet rend la sauce plus légère et plus lumineuse. Le bouillon de bœuf est la variante la plus traditionnelle et donne à la sauce un goût plus prononcé. Vous pouvez également mélanger et utiliser une part de bouillon de poulet et une part de bouillon de bœuf.

© [Le Creuset](#)