



Entrées chaudes à la viande

Boulettes de pommes de terre farcies à la viande



2h30

TEMPS TOTAL

2h

PRÉPARATION

30 min

CUISSON

0

REPOS

510

CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Pommes de terre

1 kg **Pomme(s) de terre**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
120 g **Farine**
1 **Oignon(s)**
1 **Sel**
1 **Poivre**
1 **Farine**

Farce

300 g **Boeuf cuit type pot-au-feu**
2 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
2 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à soupe **Marjolaine**
1 **Sel**
0 **Poivre**
1 pincée(s) **Piment de Cayenne**

Étape 1

Préparation de la pâte de pommes de terre

- 1 Bien laver les pommes de terre.
- 2 Faire cuire la moitié des pommes de terre à la vapeur une vingtaine de minutes. Les laisser refroidir. Les éplucher et les passer au moulin à légumes.
- 3 Eplucher l'autre moitié des pommes de terre et les râper crues avec l'oignon.
- 4 Essorer soigneusement la pulpe des pommes de terre et la mélanger aux pommes de terre cuites.
- 5 Garder le liquide obtenu en essorant les pommes de terre dans un bol et laisser reposer quelques minutes.
- 6 Enlever le liquide et récupérer la fécule de pommes de terre déposé au fond du bol.
- 7 Mélanger ensemble les pommes de terre, les oeufs, la farine, la fécule de pomme de terre, le sel et le poivre. Travailler la pâte à la main.
- 8 Si la pâte est trop liquide, ajouter petit à petit, un peu plus de farine en sachant que la pâte restera collante.
- 9 Saupoudrer le plan de travail de farine et former un boudin avec la pâte.

10 Le tailler en rondelles de 3 cm d'épaisseur.

Sauce

Étape 2

Préparation de la farce

- 1 Hacher la viande à l'aide du hachoir.
- 2 Eplucher et couper grossièrement l'ail et les oignons.
- 3 Les faire caraméliser dans le beurre clarifié.
- 4 Y ajouter la viande. Saupoudrer de marjolaine.
- 5 Saler, poivrer et assaisonner de piment. Faire revenir le tout cinq minutes.
- 6 Ajouter les oeufs légèrement battus. Bien mélanger et laisser refroidir.

200 g **Lardon(s)**
3 **Oignon(s) nouveau(x)**

Étape 3

Réalisation de la sauce

- 1 Eplucher et hacher les oignons.
- 2 Les faire dorer avec les lardons.
- 3 Garder au chaud.

Étape 4

Montage et dressage

- 1 Aplatir chaque tronçon de pâte pour former des galettes. Les saupoudrer de farine si elles collent trop.
- 2 Déposer au milieu de chaque galette une cuillère à café de farce. Coller les bords et former une boule en la roulant entre les mains.
- 3 Faire chauffer l'eau dans une casserole. La saler.
- 4 Dès que l'eau bout, y plonger six boulettes à la fois.
- 5 A partir du moment où elles remontent à la surface, les laisser cuire cinq minutes.
- 6 Les servir chaudes, arrosées avec la sauce aux lardons.