



Spaetzle à la sauce suédoise

INGRÉDIENTS

Pour 4 personnes

Spaetzle : 400 g
Viande hachée (moitié bœuf, moitié porc) : 600 g
Oignons : 2
Jaune d'œuf : 1
Chapelure : 100 g
Moutarde forte : 1 cuillère à soupe
Gousse d'ail : 1
Echalote : 1
Beurre : 30 g
Sel, Poivre
Quelques brins de persil frais

Pour la sauce

Beurre : 2 cuillère à soupe
Farine : 2 cuillère à soupe
Bouillon de poulet : 400 ml
Moutarde forte : 1 cuillère à soupe
Miel : 1 cuillère à soupe
Sauce Worcestershire : 1 cuillère à café
Crème liquide entière : 100 ml
Sel, Poivre

PRÉPARATION

1. Éplucher puis hacher les oignons.
2. Mélanger la viande avec l'oignon, la chapelure, le jaune d'œuf, la moutarde, le sel et le poivre puis former des boulettes.
3. Chauffer la poêle avec un léger filet d'huile d'olive puis faire dorer les boulettes de viande.
4. Pour la sauce : Faire fondre le beurre dans la même poêle et tout en remuant, ajouter la farine puis petit à petit le bouillon. Assaisonner et ajouter le reste des ingrédients de la sauce : miel, moutarde, sauce Worcestershire et crème. Laissez épaissir 5 minutes.
5. Plonger les boulettes de viande dans la sauce.
6. Faire griller les spaetzle avec un filet d'huile d'olive.
7. Dresser dans un plat les spaetzle grillées, les boulettes de viande et la sauce.
8. Parsemer le persil ciselé et servir.

Florence Bigot

Site web

Page Facebook

Bon Appétit !