

Boulettes de Boeuf sur Lit de Poireaux et Pommes de Terre aux Épices

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- Hachis Porc & Boeuf	400g
- Filet Américain	180g
- Poireaux Entiers	3
- Crème Fraîche	150 ml + 2 c à soupe
- Pommes de Terre Grenaille	10-12
- Chapelure	
- Ras-El-Hanout (Épices)	
- Thym	
- Romarin	
- Farine	1 c à soupe
- Sel	
- Poivre	



Recette:

- Nettoyez et coupez en fine julienne les poireaux.
- Faites-les revenir dans du beurre chaud. Ajoutez un peu d'eau et laissez étuver à couvert.
- Retirez le couvercle. Salez et poivrez. Intégrez un peu de ras-el-hanout ainsi que les 150 ml de crème liquide. Versez le tout dans un plat à gratin.
- Faites cuire les pommes de terre grenaille le temps nécessaire dans de l'eau bouillante salée. Egouttez puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur et déposez-les sur les poireaux.
- Dans un saladier, mélangez les viandes hachées avec 2 c à soupe de crème, de la chapelure, sel, poivre et du ras-el-hanout. Formez de petites boulettes. Farinez-les légèrement.
- Faites alors revenir ces boulettes dans du beurre chaud pour les dorer sur toutes les faces. Déposez-les également dans le plat à gratin sur les pommes de terre et les poireaux.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Saupoudrez le plat de thym et déposez 3-4 branches de romarin. Couvrez-le d'aluminium.
- Enfournez pour 25 minutes : les 10 premières minutes à couvert (sous l'aluminium) puis retirez-le et poursuivez la cuisson 15 minutes à découvert.
- Servez sans attendre.