

Boulettes Suédoise

Pour 4 Personne(s)

Temps de préparation : **30 min**

Temps de cuisson : **10 min**

500 grammes de boeuf haché
1 cuillère à soupe de beurre
4 cuillères à soupe d'oignons
finement hachés
1 grosse pomme de terre bouillie
écrasée en purée
3 cuillères à soupe de fine
chapelure
5 cuillères de crème fraîche
1 oeuf
1 cuillère à soupe de persil frais
finement ciselé
2 cuillères à soupe d'huile et
beurre
1 cuillère à soupe de farine
Sel.

A feu modéré, faites fondre le beurre dans une petite poêle.

Une fois la mousse résorbée, faites cuire vos oignons pendant environ 5 minutes, ils doivent être tendres et transparents, mais pas brunis.

Dans un grand récipient, disposez les oignons, la pomme de terre écrasée, la chapelure, la viande, la crème, le sel et l'œuf (et le persil si désiré).

Mélanger le tout avec énergie (avec les mains, c'est parfait) jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Formez des petites boulettes et placez-les sur une plaque allant au four et recouvrir d'une pellicule plastique.

Laissez reposer les boulettes au réfrigérateur une heure avant la cuisson.

A feu vif, liez le beurre et l'huile dans un grand poêlon.

Une fois la mousse résorbée, placez-y les boulettes, 8 ou 10 à la fois.

Réduisez à feu moyen et faites frire vos boulettes tout en secouant la poêle pour que la viande se roule bien dans le gras et que les boulettes conservent leur forme.

Au bout de 8 à 10 minutes, les boulettes doivent être brunies extérieurement et ne pas être rosées au centre.

Ajoutez beurre et huile si nécessaire, au fur et à mesure, et disposez chaque nouvelle série de boulettes dans un plat que vous garderez au four à 200°C.

Au besoin, le jus de cuisson peut être utilisé pour faire une sauce (avec la farine).