



Köttbullars ou boulette de boeuf à la suédoise

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 6 pers.

Préparation | 10 min

Cuisson | 20 min

INGRÉDIENTS

- 1 kg de viande de bœuf hachée
- 70 g de chapelure
- 1 cuil à soupe de persil
- 0.25 de cuil à café de piment
- 0.25 cuil à café de noix de muscade
- 0.5 oignon émincé
- 0.5 cuil à café d'ail
- 1 oeuf
- 75 g de beurre
- 50 g de farine
- 500 ml de bouillon de bœuf
- 230 ml de crème fraîche
- 1 cuil à soupe de sauce Worcestershire
- 1 cuil à café de moutarde
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Dans un saladier, mélangez la viande, la chapelure, le persil, le piment, la muscade, l'oignon, l'ail, le sel et l'œuf.

Remuez jusqu'à obtenir un mélange homogène, façonnez des boulettes de viande.

Faire cuire vos boulettes dans une poêle chaude avec 15 g de beurre avec 1 cuil à soupe d'huile d'olive.

Réservez.

Dans une casserole, faites chauffer 60 g de beurre avec la farine pour faire un roux.

Ajoutez doucement le bouillon de bœuf, ajoutez la crème, la sauce Worcestershire et la moutarde.

Laissez mijoter, salez, poivrer.

Ajoutez les boulettes et laissez cuire quelques minutes.

Servir avec du riz ou des pâtes.