

Boulettes suédoises aux coquillettes

Pour 4 personnes.

250 g de hachis de bœuf, 250 g de porc maigre, 3 œufs, 2 biscottes, 1 oignon, beurre ou margarine, lait, sel, poivre, paprika, moutarde, persil, bouillon, 1 verre de vin blanc, coquillettes, 100 g de gruyère râpé, sauce tomate, huile, 1 brindille de thym.

Faire dorer un oignon moyen haché dans du beurre ou margarine. Y ajouter le hachis de bœuf, le porc maigre haché, un œuf battu, 2 biscottes ou 2 tranches de pain grillé, préalablement trempées dans du lait et pressées, sel, poivre, une pincée de paprika et une de moutarde en poudre (ou un peu de moutarde délayée dans très peu d'eau tiède), un peu de persil haché. Mélanger, pétrir et diviser en petites boulettes que l'on fera dorer à la poêle, dans la margarine. Lorsqu'elles sont uniformément rissolées, verser dessus un verre de bouillon et un verre de vin blanc (ou de madère). Faire mijoter pendant 1/2 heure jusqu'à ce que le liquide soit absorbé. D'autre part, on aura fait cuire des coquillettes pendant 20 minutes, dans de l'eau bouillante salée; les égoutter et y mélanger 100 g de fromage râpé et 2 œufs battus avec un peu de lait froid. Verser dans un plat graissé, allant au four, et faire gratiner pendant 15 à 20 minutes. Napper de sauce tomate bien épicée (contenu d'une petite boîte de tomate délayé avec autant de bouillon ou d'eau additionnée d'extrait de viande et cuit avec une c à soupe d'huile, une brindille de thym, sel et poivre).
Au dessus du plat, disposer les boulettes et servir immédiatement.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.