



Boulettes à la sauce moutarde et purée onctueuse de céleri-rave



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la purée de céleri-rave :

- 1 céleri-rave
- 1 l de lait demi-écrémé
- 3 feuilles de laurier
- 3 brins de thym
- 100 grammes de beurre
- noix de muscade

pour les boulettes :

- 100 grammes de panko
- 1 verre de lait entier
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 oignon (émincé)
- 800 grammes de mélange de viandes hachées
- 1 œuf
- 3 feuilles de sauge (ciselées)
- 1 bouquet de persil plat (ciselé)
- 1 brin de romarin (ciselée)
- 1 citron (le zeste râpé)
- 50 grammes de parmesan (râpé)
- 1 verre de vin blanc
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- 2 1/2 décilitres de fond de veau
- maizena (Express)
- sel et poivre



Méthode de préparation

- 1.** Préparez la purée de céleri-rave : épluchez le céleri-rave et coupez-le en morceaux. Versez-le dans une casserole avec le lait demi-écrémé, les feuilles de laurier, le thym, le sel et le poivre. Portez à ébullition et laissez mijoter à feu doux jusqu'à ce que le céleri-rave soit tendre. Égouttez, mais récupérez le lait. Retirez le laurier et le thym. Remettez le céleri-rave dans la casserole et ajoutez le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade. Mixez bien le tout au mixeur plongeant. Ajoutez du lait jusqu'à obtenir une belle purée onctueuse. Réservez au chaud.
- 2.** Mélangez le panko et le verre de lait entier. Laissez reposer.
- 3.** Dans une sauteuse, laissez chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive et faites blondir l'oignon. Versez dans un grand récipient et laissez refroidir. Ajoutez la viande hachée, l'œuf, la sauge, le persil, le romarin, le zeste de citron râpé et le parmesan. Salez et poivrez. Essorez le panko et ajoutez-le à la viande hachée.
- 4.** Mélangez bien la viande hachée, puis confectionnez de petites boulettes.
- 5.** Dans la sauteuse utilisée pour cuire les oignons, faites chauffer le reste de l'huile d'olive. Faites revenir les boulettes à feu moyen et retournez-les régulièrement. Retirez les boulettes de la poêle et déglacez avec un verre de vin blanc. Ajoutez une cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne et laissez réduire. Ajoutez 2,5 dl de fond de veau et laissez réduire. Utilisez éventuellement de la Maïzena Express pour lier la sauce.
- 6.** Accompagnez les boulettes de purée de céleri-rave. Arrosez de sauce.