

Boulettes de viande végétariennes aux cerises et à la purée

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 kilogramme de bintjes (épluchées)
2 1⁄2 décilitres de lait
75 grammes de tranches de pain
500 grammes de boulettes Boni Plan’t
1 bocal de griottes
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
1 feuille de laurier
2 brins de romarin
1 cuillère à soupe de sucre
noix de muscade
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites cuire les bintjes dans de l’eau légèrement salée. Égouttez-les et laissez la vapeur s’évaporer. Écrasez les pommes de terre et ajoutez le lait et le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.**
2. **Faites cuire les boulettes végétariennes selon les indications sur l’emballage.**
3. **Versez un filet de sirop de griottes dans une tasse. Ajoutez la fécule de maïs, mélangez et réservez.**
4. **Faites chauffer les griottes dans un poêlon avec la feuille de laurier, le romarin et le sucre. Ajoutez la fécule de maïs pour lier la sauce et laissez légèrement réduire.**
5. **Accompagnez les boulettes et les griottes de purée.**