

MAILLE : Ragout de boulettes, sauce crémeuse à la moutarde de Dijon originale Maille

Recette pour 4 personnes



Description

Boulettes de porc aromatisées à la tomate séchée, enrobées d'une sauce crémeuse à la moutarde de Dijon Maille, servies avec des petits champignons et des oignons grelots.

L'astuce du chef

ATTENTION : N'assaisonnez pas votre farce à boulettes avant la cuisson, cela risquerait de faire sortir le sang de votre viande et elle sera alors plus dure. Très important si vous voulez garder un côté moelleux.

Ingrédients

Boulettes de viande

- 500 Gr Porc haché
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 0.25 Unité(s) Noix de muscade
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 15 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 50 Ml Huile d'olive
- 0.50 Unité(s) Oignon
- Beurre
- Sel et poivre

Sauce crémeuse

- 2 Gros(se)(s) Échalote française
- 0.50 Cello Champignons de paris
- 6 Unité(s) Champignon shiitake
- 125 Ml Vin blanc
- 500 Ml Crème 35% à cuisson
- 175 Gr Moutarde de dijon maille
- Beurre
- Sel et poivre

Finitions

- 6 Brin(s) Ciboulette
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **50 mins**
- Préchauffez votre **four vapeur** à **212 F°**

Boulettes de viande

Dans un bol, rassemblez tous les ingrédients et ajoutez la noix de muscade râpée. À l'aide d'une paire de gants en latex, mélangez bien l'ensemble de manière homogène. À l'aide d'une cuillère à boule glacée, réalisez des boules de farce, finalisez en les roulant dans le creux de vos mains. Répétez l'opération, assurez-vous d'au moins 5 boulettes par personne. Placez les boulettes sur une plaque de cuisson vapeur sans trou. Placez-les dans le four vapeur durant 10 min à 212°F (100°C). Voir Astuce du Chef ci-dessous.

Sauce crémeuse

Épluchez et ciselez finement vos échalotes. Frottez vos champignons à l'aide d'un linge légèrement humide et coupez-les en quartiers.

Dans un poêlon chaud avec de l'huile, faites suer vos échalotes. Ajoutez les champignons, continuez la cuisson 3-4 minutes.

Déglacez avec le vin blanc, laissez bien réduire, ajoutez la crème 35%, laissez mijoter à feu doux, de manière à infuser la crème.

Ajustez l'assaisonnement de sel et poivre.

Finitions

Ajoutez les boulettes dans la sauce crémeuse et gardez au chaud. Au moment de servir, ajoutez de la ciboulette ciselée en finition.

Bon appétit!