




Boulettes de veau au thym avec sauce aux champignons






Recette typique de la tradition tessinoise revisitée par la SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Préparation

	Temps requis	env. 60 minutes
	Difficulté	Moyen - Pour les amateurs
	Dosage	4 personnes

Caractéristiques

	Plat	Viande - Veau
	Produit typiques	Cèpes - 0 km
	Adapté en	Automne - Soirées froides

INGRÉDIENTS

Boulettes de veau

- 480 g de viande de veau (épaule)
- 40 g de carottes
- 35 g d'oignons
- 45 g de céleri-rave
- 80 g de pain rassis
- env. 1 dl de lait
- 4 g de thym frais
- 1 œuf
- 8 g de farine blanche
- 0.5 dl d'huile d'arachide
- Sel et poivre pour l'assaisonnement

Sauce aux cèpes

- 8 g de cèpes séchés
- 0.5 dl de vin blanc pour la cuisine
- env. 1.5 dl de sauce demi-glacé
- 0.5 dl de crème 35 %

Boulettes de veau

PRÉPARATION

1. Peler et hacher grossièrement les carottes, les oignons et le céleri rave.
2. Faire tremper les cèpes dans de l'eau froide.
3. Trempez le pain dans le lait.
4. Effeuiliez le thym et hachez-le.
5. Hachez la viande, les carottes, les oignons, le céleri et le pain dans le hachoir à viande.
6. Ajouter les œufs et le thym à la préparation et assaisonner (sel, poivre).
7. Faites des boulettes de viande de 80 grammes.
8. Saupoudrez les boulettes de viande de farine et faites-les revenir dans l'huile.
9. Déglacer avec du vin blanc et passer la réduction (garder la réduction de côté).
10. Faites cuire les boulettes de viande dans un four à air chaud pendant 20 à 30 minutes à 180 °C.

Sauce aux cèpes

1. Hachez légèrement les cèpes et faites-les mijoter.
2. Ajouter la réduction et la demi-glacé.
3. Affiner avec de la crème.