

Boulettes et pommes de terre rôties à la suédoise

Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de bœuf haché
- 200 gr d'échine de porc haché
- 100 gr de veau haché
- 2 oignons
- 100 gr de chapelure
- 1 œuf
- 5 gousses d'ail
- 1 c à s de persil haché
- 200 gr de beurre
- 4 grosses pommes de terre à chair ferme
- Farine
- Thym sec
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- 1 pot de confiture d'airelles

La préparation

1. Préchauffez le four à 160° ;
2. Coupez les pommes de terre crues en tranches en gardant les tranches attachées par le bas et mettez-les dans un plat allant au four.
Assaisonnez de sel et déposez sur chaque pomme de terre un morceau de beurre, du thym, ½ gousse d'ail éclaté. Enfournez une demie heure à 45 minutes selon la grosseur des pommes de terre.
3. Mélangez les hachis ensemble auxquels vous ajoutez les oignons finement ciselés, 1 gousse d'ail émincé, le persil ciselé, la chapelure et

la moitié d'un œuf battu. Assaisonnez de sel, poivre et piment d'Espelette. Mélangez à la main et formez des petites boulettes. Singez-les légèrement, faites-les croûter à la friteuse et enfournez-les à 180° environ 5 minutes ;

Le dressage

Déposez 1 pomme de terre sur assiette, des boulettes et quelques quenelles de confiture d'airelles.