



KÖTTBULLAR (BOULETTES DE VIANDE)

Généralement les köttbullar se mangent avec une sauce gräddsås (une sauce à la crème suédoise), de la purée de pommes de terre ainsi que de la ligonsylt (de la confiture d'airelles).

Pour 6 personnes

- 600 g de hâché de porc-boeuf
- 3 càs de beurre
- 4 càs d'oignons
- 1 grosse pomme de terre cuite à l'eau
- 3 càs de fine chapelure
- 5 càs de crème fraîche
- 2 dl de crème liquide
- 1 oeuf
- 1 càs de persil frais
- 1 càs de farine
- 2 càs d'huile
- 4 grains de poivre de Jamaïque
- 1 càs de poivre blanc
- 1 càc de sel

Pour la purée :

- 4 grosses pommes de terre
- Lait
- Beurre
- Muscade en poudre

KÖTTBULLAR (BOULETTES DE VIANDE) et verrines de hareng



- 1/ A feu modéré, faites revenir les oignons finement hachés dans du beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents.
- 2/ Dans une terrine, mélangez les oignons, la pomme de terre écrasée, la chapelure, l'oeuf, la viande, la crème, le sel, les 2 poivres et le persil finement ciselé.
- 3/ Façonnez des boulettes de 3 cm de diamètre, disposez-les bien alignées sur un plateau, recouvrez-les d'un film transparent et mettez-les au réfrigérateur pdt 1h au moins.
- 4/ Dans un grand poêlon, liez à feu vif 2 càs de beurre et 2 càs d'huile.
- 5/ Une fois la mousse résorbée, placez 10 boulettes à la fois. Réduisez le feu et faites frire les boulettes en secouant la poêle de façon continue pour que les boulettes roulent dans le gras. Mettez toujours du gras pour les autres si nécessaire afin de bien les brunir. Maintenez celles qui sont prêtes au four.
- 6/ Ecrasez les pommes de terre en purée bien fine avec du lait chauffé, du beurre et de la muscade.
- 7/ Pour la sauce, dans le poêlon, délayez 1 càs de farine dans un tout petit peu de graisse, ajoutez 2 dl de crème fraîche et tournez en entraînant tout ce qui pourrait brunir sur la paroi de la casserole. Faites bouillir et épaissir à feu modéré pdt 3 mn jusqu'à ce qu'elle soit bien liée.
- 8/ Versez la sauce sur les boulettes et servez avec des quenelles de purée de pommes de terre, de la confiture d'airelles et des tranches de concombre.

Verrines de hareng

Pour 4 personnes

- 1 pot de harengs marinés à la moutarde
- 1 petit concombre

KÖTTBULLAR (BOULETTES DE VIANDE) et verrines de hareng

- 1 petite betterave
- 1 g d'agar-agar
- 2 Krisprolls
- 10 dl de filmjök
- Quelques branches d'aneth
- 2 càs de mascarpone
- 1 càs de moutarde de Meaux

- 1/ Sortez les morceaux de harengs du pot et coupez-les en petits morceaux.
- 2/ Faites chauffer la sauce du pot de hareng avec l'agar-agar, réserver.
- 3/ Mélangez le filmjök avec la crème mascarpone, la moutarde et la sauce à l'agar agar.
- 4/ Emiettez les krisprolls et répartissez-les dans les verrines. Répartissez aussi les morceaux de hareng, puis la crème. Mettez au frais pendant 30 min.
- 5/ Coupez en brunoise les betteraves et les concombres, réservez.
- 6/ Au moment de servir, répartissez les betteraves ou les concombres dans les verrines, ajoutez quelques brins d'aneth lavés.