

Fleischknepfle au raifort

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 1 H

Ingrédients :

- 500 g de viande de veau hachée
- 500 g de viande de porc hachée
- 2 échalotes
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon
- 2 L d'eau
- 2 carottes
- 1 poireau
- 1 bouquet garni
- chapelure
- 2 oeufs
- 60 g de beurre
- 60 g de farine
- 60 g de raifort d'Alsace râpé Nature
- Huile d'olive
- sel, poivre
- Cornichons (en option)



Étapes :

Préparation du bouillon de légumes :

- Emincer les carottes, l'oignon et deux gousses d'ail, détailler le poireau.
- Dans une cocotte, faire chauffer un filet d'huile et colorer les légumes. Ajouter 2 L d'eau et le bouquet garni.
- Faire bouillir pendant 1h00 à petit frémissement.
- Ensuite, filtrer le bouillon en retirant les légumes (ils pourront être utilisés pour un potage). Saler et poivrer le bouillon.

Préparation des boulettes de viande

- Mélanger les viandes avec deux gousses d'ail émincées, les échalotes hachées.
- Incorporer 2 oeufs battus, saler et poivrer.
- Bien malaxer en ajoutant de la chapelure jusqu'à ce que la pâte obtenue se laisse bien rouler.
- Former des boulettes dans le creux de la main.
- Chauffer le bouillon et y faire cuire les boulettes jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface.

Préparation de la sauce blanche :

- Dans une casserole, préparer un roux : faire fondre le beurre et ajouter la farine sans cesser de remuer pendant 2 à 3 minutes.
- Ajouter 500 ml du bouillon de cuisson. Porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes pour épaissir.
- Ajouter le raifort râpé, saler et poivrer.

Servir les Fleischknepfle bien chauds et les napper de sauce blanche. Pour une touche acidulée, ajouter à la sauce des cornichons émincés en cube.

Idéal avec des Spätzle et une salade verte.