

Frikadelles à la bohémienne



Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

400 g de bœuf haché
250 g de porc haché
1 piment rouge d'Espagne
1 oignon
15 cl de fond de veau
10 cl de crème liquide
5 cl de cognac
1 c à s de paprika
1 c à s de poivre vert en saumure
4 brins de persil plat
1 c à s de concentré de tomate
25 g de beurre
1 c à c de farine
Sel et poivre du moulin

Hacher l'oignon et le piment rouge et les mélanger avec les viandes bœuf et de porc hachés. Ajouter 2 brins de persil ciselé et le paprika. Assaisonner et faire 8 palets (forme de burgers). Les cuire 3 à 4 mn sur chaque face dans le beurre fondu dans une poêle. Réserver au chaud les burgers.

Mélanger le concentré de tomate et la farine, verser dans la poêle et cuire à feu vif en tournant quelques secondes puis allonger avec le fond de veau et le cognac. Gratter les sucs de cuisson et ajouter le poivre vert concassé. Porter à ébullition et laisser la sauce épaisir. Mettre ensuite la crème et redonner un bouillon pour lier la sauce.

Mettre 2 frikadelles par assiette, napper de sauce et décorer de persil.

Boisson conseillée : une bière blonde légère

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>