Pâtes avec boulettes de porc inspiration suédoise

RECETTES – PÂTES – REPAS – VIANDES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 livre de porc haché
- 1 oignon jaune, haché finement
- ¼ tasse de chapelure
- 1 œuf
- ¼ c. thé de muscade
- ¼ c. thé de mélange 5 épices
- ½ c. thé de sel
- Poivre au goût
- 2 c. table de beurre
- 275 grammes de pâtes aux oeufs
- Persil, haché finement

Sauce :

- 3 c. table de beurre
- ¼ tasse de farine
- 3 tasses de bouillon de bœuf
- ¼ tasse de crème 35%
- 2 c. thé de moutarde à l’ancienne
- 1 c. table de sauce Worcestershire

Préparation

1. Dans un bol, mélangez le porc, l’oignon, l’œuf, la chapelure, le sel, le poivre, la muscade et le mélange 5 épices. Rouler en boules d’un pouce.
2. Faire chauffer le beurre et cuire les boulettes en les retournant de temps à autre pendant approximativement 10 minutes ou jusqu’à ce qu’elles soient totalement cuites.
3. Retirer les boulettes et réserver.
4. Mettre le beurre de la sauce dans la poêle et la faire fondre.
5. Ajouter la farine et bien brasser. Cuire pour faire un roux pendant 1 à 2 minutes en brassant sans arrêt.
6. Ajouter le bouillon et brasser pour retirer les grumeaux.
7. Laisser mijoter la sauce pendant 5-6 minutes.
8. Partir votre eau pour les pâtes dans un chaudron.
9. Ajouter la crème, la moutarde et la sauce Worcestershire à votre mélange de bouillon.
10. Cuire quelques minutes jusqu’à ce que la sauce ait épaissi un peu.
11. Ajouter les boulettes et cuire pendant 5 minutes.
12. Cuire vos pâtes aux œufs selon les indications du fabricant.
13. Servir les boulettes et la sauce sur les pâtes.
14. Garnir de persil.