Boulettes de bœuf à la Vorschmack

Les ingrédients pour 2

- 400 grs de bœuf haché
- 30 grs d'anchois
- 1 oignon
- 2 gousses d ail
- 1 cube de bouillon
- 1 œuf
- de la chapelure
- du sel et du poivre
- huile d'olive





Une recette d’inspiration Finlandaise….

… dans sa réalisation d’aujourd’hui, mais il existe aussi des variantes Russes , Polonaises. Au grand Nord, on affectionne ce mélange de bœuf haché,mixé avec l’oignon et l’ail émincés, et les anchois découpées en petits morceaux. On roule les boulettes, et on les saisit 2 mins dans un fond d’huile d’olive à la poêle, puis on les laisse cuire à feu moyen, 10 mins en ajoutant un demi verre de bouillon.

On sort les boulettes en les essorant sur un papier absorbant. On réserve le bouillon de cuisson.

C’est le moment de rouler les boulettes dans l’œuf préalablement battu, puis dans la chapelure, et, Hop , un dernier aller retour à la poêle dans l’huile à feu vif, 7.





On les sert avec une pomme de terre, vapeur ou frites, nappées du bouillon de cuisson réchauffé, et une bonne salade.

Les accents de terre et de mer, de croustillant et de fondant vont vous étonner ! Bonne dégustation.