

Boulettes à la bière brune et aux légumes oubliés avec ses pommes de terre au four

Ingrédients pour 6 personnes:

- 900g de viande hachée porc et veau
- 1 échalote
- 500ml de bière brune (ex : Bertinchamps Brune)
- 500g de topinambours
- 500g de panais
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- Romarin
- Persil
- Sel et poivre



Préparation :

1. Pour les boulettes, mélangez dans un bol la viande hachée avec l'échalote hachée et le persil. Façonnez de petites boulettes de la taille d'un œuf. Puis les mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

2. Pendant ce temps là, coupez les pommes de terre en quartiers sans les peler. Déposez-les sur une plaque avec du papier cuisson. Arrosez-les d'un filet d'huile d'olive et du romarin.

Enfournez-les pendant 30-40 minutes dans un four préchauffé à 180°C, en remuant de temps en temps.

Vérifiez la cuisson en piquant une pomme de terre avec la lame d'un couteau : elle doit s'y enfoncer facilement.

3. Épluchez les topinambours et les panais et coupez-les en morceaux.

4. Dans une cocotte, colorez les boulettes dans 3 càs d'huile d'olive. Ensuite ajoutez les topinambours et les panais et faites revenir quelques minutes. Versez la bière.

Cuisez à feu doux pendant 25-30 minutes, en remuant de temps en temps.

Servez chaud avec du persil en décoration.

Bonne dégustation !!!