

MIELE VAPEUR : Boulettes de viande épicées, sauce tomate concassée, ricotta, basilic, pommes Ratte vapeur et rissolées au beurre clarifié

Recette pour 4 personnes



Description

Boulettes de porc aromatisées à la tomate séchée, enrobées d'une sauce tomate confite. Servies avec des pommes Ratte dorées au beurre moussieux et une quenelle de ricotta fraîche.

L'astuce du chef

ATTENTION : N'assaisonnez pas votre farce à boulettes avant la cuisson, cela risquerait de faire sortir le sang de votre viande.

Vous allez avoir une viande plus dure sous la dent, très important si vous voulez garder un côté moelleux.

Au moment du service, faites en sorte de ne pas mettre dans les assiettes les branches de thym et l'ail écrasé.

Ingrédients

Boulettes de viande

- 500 Gr Porc haché
- 6 Unité(s) Tomates séchées
- 0.25 Unité(s) Noix de muscade
- 3 Gousse(s) Ail haché
- 15 Gr Chapelure japonaise (panko)
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 50 Ml Huile d'olive

- 0.50 Unité(s) Oignon
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Sauce tomate

- 0.50 Unité(s) Oignon
- 1 Boite(s) Tomates cerises
- 3 Gousse(s) Ail écrasé
- 2 Branche(s) Thym
- 30 Gr Sucre
- 2 Cuil. à soupe Vinaigre balsamique blanc
- 85 Gr Ricotta
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Les pommes de terre Ratte

- 10 Unité(s) Pommes de terre ratte
- Huile d'olive
- Huile végétale
- Sel et poivre
- Beurre

Préparation

Temps de préparation **30.00 mins**

Préchauffez votre Four Vapeur à 212.00 F°

Mise en place

Hachez les tomates séchées.

Ciselez finement les oignons.

Détaillez en fuseau l'oignon vert.

Boulettes de viande

Dans un bol, rassemblez tous les ingrédients et ajoutez la noix de muscade râpée.

À l'aide d'une paire de gants en latex, bien mélanger avec les mains l'ensemble, d'une manière homogène. À l'aide d'une cuillère à boule glacée, réalisez des boules de farce, finalisez en les roulant dans le creux de vos mains. Répéter l'opération, assurez-vous d'au moins cinq boulettes par

personne.

Placez les boulettes sur une plaque de cuisson vapeur sans trou. Placez-les dans le vapeur durant 10 min à 212°F (100°C). Voir Astuce du Chef ci-dessous.

Sauce tomate

Dans un chaudron avec de l'huile d'olive chaude, faites revenir votre oignons ciselés sans coloration.

Ajoutez-y l'ail, mélangez quelques secondes, versez la boîte de tomate et le thym. Une fois l'ébullition atteinte, baissez votre feu, laissez mijoter 15 minutes, brassez régulièrement.

Ajoutez par la suite, le sucre et le vinaigre balsamique blanc, mélangez et laissez cuire encore 10 minutes. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre du moulin.

Une fois vos boulettes de viande cuites, plongez-les dans la sauce tomate, gardez au chaud jusqu'au moment du service.

Pommes de terre Ratte

Nettoyez sous l'eau froide les pommes de terre, ensuite coupez-les en deux sur le sens de la longueur. Placez-les sur une plaque de cuisson vapeur trouée, puis dans le four vapeur durant 20 minutes à 212F (100C). À la sortie du four, prévoir une poêle chaude avec du beurre moussé et faites-les revenir doucement pour leur donner une coloration dorée. Gardez-les au chaud jusqu'au moment de servir.

Montage de votre assiette

Dans une assiette plate, placez au centre vos boulettes de viande dans la sauce tomate. Ajoutez-y un surplus de sauce, et réalisez une petite quenelle de ricotta que vous déposerez dessus. Tout autour au contact des boulettes, déposez les demi-pommes de terre Ratte. Finalisez avec quelques pousses.

Bon appétit!