



Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour environ 12 boulettes :

- 200 g de viande hachée de porc
- 200g de viande hachée de bœuf
- 1 oignon + 1 gousse d'ail
- 1 œuf
- 1 cube de bouillon type Kub'or
- sel et poivre
- chapelure environ 4 cuillères à soupe
- huile d'olive

Pour la sauce :

- 250 g de bouillon + 100 g de crème fraîche + 20 g de Maïzena + 10 g de câpres + sel et poivre

Préparation :

Mettre l'oignon et la gousse d'ail dans le bol du robot et mixer 8 secondes à vitesse 5.

Ajouter l'œuf, le sel et le poivre et mixer 20 secondes vitesse 3.

Ajouter la viande hachée et la chapelure et mixer 15 secondes à vitesse 4.

Verser la préparation dans un saladier et former des petites boulettes de viande.

Mettre 800 g d'eau et le bouillon Kub'or dans le bol du robot.

Déposer les boulettes de viande dans le panier de cuisson du robot et régler 35 minutes à température Varoma, vitesse 1 en ôtant le gobelet.

A l'arrêt de la minuterie, enlever le panier de cuisson et faire revenir les boulettes de viandes dans une poêle légèrement huilée.

Pendant ce temps, préparer la sauce : conserver dans le bol du robot 250g de bouillon (préalablement filtré), ajouter la crème fraîche, la maïzena, le sel et le poivre.

Mixer 10 secondes à vitesse 10 puis régler 4 min à vitesse 100° vitesse 2.

Ajouter les câpres et régler 30 secondes à 100° vitesse 2, fonction sens inverse.

Il reste à servir les boulettes de viande dans un plat, les napper de la sauce qui est délicieuse et accompagner de riz.