

# Boulettes de viande suédoise (style IKÉA)

- La recette secrète des boulettes de viande comme au IKÉA!



PRÉPARATION  
30 MIN

CUISSON  
30 MIN

TEMPS TOTAL  
1H

PORTIONS  
4-6

## Ingrédients :

- 1 lb (450 grammes) de bœuf haché
- 1 lb (450 grammes) de porc haché
- 1/2 gros oignon coupé finement
- 2 gousses d'ail émincées
- 1 gros œuf
- 1 jaune d'œuf
- 3/4 de tasse (190 ml) de chapelure Panko
- 3 cuillères à soupe de beurre non salé, divisé
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1/4 de cuillère à thé de muscade
- Sel et poivre au goût

## Sauce gravy :

- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre non salé
- 1/4 de tasse (65 ml) de farine
- 3 tasses (750 ml) de **bouillon de bœuf**
- 1/2 tasse (125 ml) de crème 35 %
- 1/2 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- Sel et poivre

## Préparation :

1. Dans une grande casserole, faites chauffer 2 cuillères à soupe de beurre et faites sauter l'oignon et l'ail. Ajouter le lait jusqu'à ce qu'une pâte se forme.

2. Dans un grand bol, combinez les autres ingrédients des boulettes et bien mélanger. Ajouter la pâte d'oignon et bien mélanger.
3. Faites des boulettes de viande de 1 pouce et faire brunir dans 1 cuillère à soupe de beurre. Égouttez et mettre de côté.

*Pour faire le gravy :*

1. Faites fondre le beurre dans la casserole. Ajoutez la farine et fouettez constamment.
2. Ajouter le bouillon de bœuf, la sauce Worcestershire, la crème, le sel et le poivre. Bien mélanger.
3. Ajoutez les boulettes de viande dans la sauce à feu doux et laissez mijoter jusqu'à ce que la sauce ait épaissi et que les boulettes de viande soient bien cuites. (Environ 15 minutes)

“ *Les Suédois sont spécialisés dans les meubles et les FABULEUSES boulettes de viande... Voici la recette!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)