



BOULETTES D'AGNEAU ET CHOU À LA CRÈME



QimiQ AVANTAGES

- Les boulettes de viande gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être congelé sans problème et être décongelé sans perte de qualité
- Goût savoureux avec moins de matières grasses



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 6 PORTIONS

POUR LES BOULETTES D'AGNEAU

100 g Oignon(s), finement hachées
Ail, finement hachées

20 g Beurre

75 g QimiQ Base crème

600 g Viande hachée d'agneau

25 g Ketchup

25 g Moutarde

3 g Curry en poudre

Sel et poivre

Thym, finement hachées

Coriandre, finement hachées

100 g Chapelure

2 Œuf(s)

Huile végétale, pour cuisson

POUR LE CHOU À LA CRÈME

50 g Oignon(s), coupé fin

1 Gousse(s) d'ail, finement hachées

10 g Beurre

250 g Chou frisé, coupé en dés

50 ml Bouillon de légumes

50 ml Vin blanc

Sel et poivre

Noix de muscade, moulues

Cumin, moulues

125 g QimiQ Base crème, froide

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre, ajouter le QimiQ Classic et faire fondre.
2. Mettre la viande hachée dans un saladier. Ajouter la masse de QimiQ et les autres ingrédients et mélanger.
3. Former des boulettes et faire dorer dans l'huile.
4. Pour le chou à la crème, faire revenir les oignons et l'ail dans le beurre. Ajouter le chou et faire revenir un court instant.
5. Déglacer au vin blanc, mouiller avec le bouillon de légumes et assaisonner. Faire cuire environ 10 minutes à couvert.
6. Affiner avec le QimiQ Classic réfrigéré, rectifier l'assaisonnement et servir avec les boulettes d'agneau.